FIRINDA MANTI

1 su bardağı ılık su
Alabildiğince un
Çay kaşığı ucu kadar tuz
Yumurta
20 gram tereyağı
İçi için;
1 adet kuru soğan
Karabiber
150 gram kıyma

Bir kabın içine suyu, tuzu, yumurtayı koyun.
Karıştırdıktan sonra içine azar azar un ilave edin.
Hamur kıvamına gelene kadar yoğurun.
Akabinde 10 dakika dinlenmesi için bekleyin.
O sırada kıymanın içine soğanı rendeleyin.
Sonra tuz ve karabiber koyun karıştırın.
Hamurdan bir parça alıp tezgaha un serpip üstüne koyun.
Oklavayla ip ince açın.
Yaygın olan hamuru kare kare kesin.
İçine çay kaşığı ucu kadar karışım koyun.
Ağzını kapatın.
Tüm işlem bittikten sonra fırın tepsisine yağlı kağıt serin.
Üzerine mantıları yerleştirin.
Erittiğiniz tereyağını fırça yardımıyla üzerine sürün.
250 derece fırına verin.
Kızardıktan sonra yoğurt ve pul biberle servis edin.

© lezzetler.com tarif no:168989 • adı:Fırında Mantı • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:42