FIRINDA MANTI

1 kg un
Yarım litre süt
3 adet yumurta
100 gram kıyma
50 gram tereyağı
Toz kırmızıbiber
Tuz
Maydanoz
Yarım kg yoğurt
3 diş sarımsak
Üzerine:
2 çorba kaşığı tereyağı
Toz kırmızıbiber

Un, süt, yumurta ve tuzu karıştırıp hamur yapın. Hamurdan altı adet beze koparıp, tepsi büyüklüğünde yufkalar açın. Kıymayı, dövülmüş sarımsak, toz kırmızıbiber, tuz, kıyılmış maydanozla karıştırın. Kıymalı harçtan küçük parçalar alıp bir yufkanın üzerine aralıklarla koyun. Üzerine ikinci yufkayı örtüp, hamur kesici ile yuvarlak şekilde kesin (çay bardağı ile de kesebilirsiniz). Kalan yufkaları da bu şekilde hazırlayın. Hazırladığınız mantıları fırın kabına koyup, 180 derece fırında üzerleri kızarada kadar tutun. Fırından alıp, ağır ateşte 10 dakika haşlayın. Süzgeçten geçirip tekrar fırına koyun. Birkaç dakika fırınlayın. Mantıların üzerine sade ya da sarımsaklı yoğurt dökün. Toz kırmızıbiberi tereyağında kızdırıp mantının üzerine gezdirin. Sıcak servis yapın.

Not: Mantıyı, fırınlama ve haşlama işlemlerinden geçirdikten sonra, son kez fırınlama işlemini yemek öncesinde yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:56131 • adı:Fırında Mantı • gönderen:nükhet koç • indirme tarihi:09.05.2024 - 22:35