



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MANTI

Elif Korkmazel

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 yumurta

2 çay kaşığı tuz

Aldığı kadar ılık su

İçi için:

300 g kıyma

3 baş kuru soğan (çok ince doğranmış)

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

Tereyağı

1 lt kaynamış su

1 su bardağı yoğurt

Oldukça sert bir hamur yapın. Üzerine bir bez örtüp 15-20 dakika dinlendirin. Bu arada içini hazırlayın. Soğanı doğrayıp suyunu süzün. Kıymaya ekleyip tuz ve karabiberi ilave edin. Hamuru iki bezeye ayırıp çok ince açın. Açtığınız hamurları tezgâhın üzerinde kareler kesin. Karelerin üzerine fındık büyüklüğünde kıymalı içten yerleştirin. Her bir kareyi ortası açık kalacak istediğiniz şekilde kapatıp 5 dakika kaynayan tuzlu suda pişirin. Süzüp yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine fındık büyüklüğünde tereyağı parçaları koyup 200 C fırında pembeleşene kadar kızartın. 1 lt kaynamış suyu mantıların üzerine boca edin. (bu su size fazla gelebilir ama mantılar çok su çekiyor.) Tepsiyi 250 C fırına koyun. Su kaynama derecesine gelince fırını kapatın. Sıcak olarak sarımsaklı yoğurtla servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.11.2022