BUHARDA MANTI (HAZIR YUFKADAN)

Özgür Şef

100 gr. kıyma
2 diş sarımsak
Lahana
Karabiber
3 adet yufka
1 yumurta beyazı

Lahanayı ince ince doğrayın, iki diş sarımsağı havada dövün, karabiberi de, kıymaya ekleyerek bütün malzemeleri yoğurun. Yufkayı tezgaha açın yarısına yumurta beyazı sürerek katlayın. İki kat olmuş yufkayı yuvarlak bir kalıp ile kesin. Yuvarlak yufkalara misket kadar kıyma koyarak kapatın. Mantıları buharda pişirme tenceresi ya da aparatıyla 15 dakika pişirip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:67491 • adı:Buharda Mantı (hazır yufkadan) • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:21