



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GÜRZE

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 adet yumurta

Tuz

Aldığı kadar soğuk su

İçi için:

250 gram kuzu kıyma

2 adet kuru soğan

1 çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

1 tutam zerdeçal

Haşlamak için:

4 litre su

2 yemek kaşığı tuz

Servis için:

Yoğurt

2-3 diş sarımsak

Tereyağı

Kırmızı pul biber

Soğanı incecik doğrayıp kıymaya ekleyin.

Baharatları da ekleyip güzelce yoğurun ve dinlenmesi için buzdolabına kaldırın.

Diğer yanda unu derin bir kaseye alıp ortasını çukur yapın.

Tuz, yumurta ve azar azar su ekleyip kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru üzerini nemli bir bezle örtüp 15 dakika kadar dinlendirin.

Dinlenen hamuru iki bezeye ayırıp, yarım santimetre kalınlığında açın.

Hamurdan bir kalıp ya da bardak yardımıyla yuvarlaklar kesin.

Hazırladığınız harcı yuvarlakların ortasına koyup örgü şeklinde ağzını kapatın ve unladığınız bir tepsiye yerleştirin.

Büyük bir tencereye 4 litre suyu ve su kaynayınca tuzu ekleyin.

Mantıları bu suda 10-15 dakika kadar haşlayıp kevgirle sudan alın.

Sarımsağı dövüp yoğurtla karıştırın.

Tereyağını kızdırıp içine biberi ekleyin.

Mantıların üzerine yoğurdu ve biberli yağı gezdirip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:154359 • adi:Gürze • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 19:01