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.
Büyün 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 • adı:Gürze • gönderen:akdağmadenli • indirme tarihi:22.05.2024 - 09:48