# KADAYIF MANTI

Refika Birgül

250 gr. Kadayıf
100 gr. Dana Kıyma
1 çay kaşığı Köfte Baharı
Yarım çay kaşığı Karabiber
Yarım çay kaşığı Pulbiber
Yarım çay kaşığı Kimyon
1 çay kaşığı Tuz
1 tatlı kaşığı Galeta Unu
1/3 bağ Maydanoz
2 çorba kaşığı Zeytinyağı
1 çorba kaşığı Tereyağı
3 su bardağı Yoğurt
1 tatlı kaşığı Domates Salçası
1 tatlı kaşığı Biber Salçası
1 tatlı kaşığı Domates Püresi
1 tatlı kaşığı Karabiber
2 dal Taze Kekik
1 dal Taze Nane
1 çorba kaşığı Tereyağı

100 gr kıymaya, 1 çay kaşığı köfte baharı, ½?şer çay kaşığı karabiber, kimyon, pul biber ve 1 tatlı kaşığı galeta ununu ekleyin ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını da ekledikten sonra köfte kıvamına gelecek şekilde yoğurun. Son olarak 1/3 bağ maydanozu içine kıyıp 1 dakika daha yoğurun. Yoğurduğunuz köfteyi sıkıştırarak fındık boyutuna getirin. Bu sırada yanınızda bir tabakta eritilmiş tereyağı bulunsun. Avucunuzu bu yağ ile yağlayın. Sonra aldığınız uzun bir kadayıf tutamını çevire çevire kıymanın üzerine sarın (her bir kadayıf topu yaklaşık 2 cm. çapında olsun). Avucunuzdaki yağ ile hem kadayıflar daha lezzetli olacak hem de kadayıf daha rahat bir şekilde köfteleri saracak. Kadayıfları kurumadan muhafaza etmenin püf noktası ise kadayıfı koyduğunuz kabın üzerini nemli bir tülbent veya bez ile örtmek. Böylece hava ile teması kesmiş olacak ve nem sayesinde yumuşaklığını korumuş olacaksınız. Kadayıf toplarını fırın tepsisinin üzerine dizin ve fırının 230 derece ızgarasını yakın. Yemeğiniz 10 dakikada kızaracak ve pişecektir. Ara ara karıştırarak, her tarafının kızardığına emin olun. Bu sırada oda sıcaklığındaki yoğurdu çırpın ve krema kıvamına getirin sonra 4 diş sarımsağı havanda dövüp yoğurda ekleyin. Ağız tadınıza göre tuz ekleyin. Kadayıf tuzsuz olacağından normalden fazla tuz koyabilirsiniz. Sosu için ise, tavaya koyduğunuz 1 çorba kaşığı tereyağı, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, 1?er tatlı kaşığı biber salçası, domates salçası ve 2 çorba kaşığı domates püresini ateşe koyun ve malzemeler kaynayıp birbirlerini kabul edinceye kadar karıştırın. Sonra ateşten alıp içine çekme karabiber, taze nane ve taze kekik ekleyin. Kadayıf mantınızı bir tabağa alıp, üzerine yoğurdunu ve sosunu ekleyerek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:123442 • adı:Kadayıf Mantı • gönderen:çayır • indirme tarihi:01.06.2024 - 12:06