KARADAĞ MANTISI

75 Gr Sana Klasik
2 Adet soğan
2 Adet yumurta
250 gr kıyma
2 Bardak un
1 Avuç maydonoz
Adet soda
Aldığı kadar tuz

SANA MARGARİN eritilir, ince kıyılmış soğan koyulup kavrulur ve kıymada katılarak iyice kavrulur. Yumurta yoğurma kabına alınıp çırpılır, soda da eklenip tekrar çırpılır. Tuz ve un konup yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yapılır. 4 bezeye ayrılıp her bir beze yufka inceliğinde açılarak 4 cm lik karelere kesilir. Hazırlanan içten alınıp ortalarına koyulup muska şeklinde kapatılır. Tepsiye dizilir. Tencerede tuzlu su kaynatılır. Piruhiler 10dakika kadar haşlanır ve sahana yerleştirilir. SANA MARGARİN kızdırılır. Yoğurda dövülmüş sarımsak konup çırpılır. Piruhilerin üzerine dökülür. Ardından kızdırılmış tereyağı gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:81204 • adı:Karadağ Mantısı • gönderen:altın elma • indirme tarihi:19.05.2024 - 14:11