ETLİ MANTI (KAYSERİ)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg un
Yumurta
1 Tatlı
Tuz
Su
Kıyma

Kişi sayısına göre özlü undan biraz tuz atılmak suretiyle bir veya iki bezi(Yumruk büyüklüğünde hamur topağı) yoğrulur. Eğer un özlü değilse hamurun içine 1 adet yumurta kırılabilir. Yoğrulan hamur yumuşak olmamalı aksine berk(Katı) olmalıdır. Hamur yoğrulduktan sonra üzerine temiz bir örtü ile örtülür ve 15- 20 dakika dinlenmeye bırakılır.
Bu arada yoğrulan hamurun miktarına göre mantının eti hazırlanmalıdır. Normal bir bezi hamur için 150-200 gram kıyma yeterli olacaktır. Hamurun içi ise; yağsız kıymadan üzerine soğan çırpılır(doğranır), tuzu biberi atılarak tahta üzerinde büyük bir bıçakla dövülmek suretiyle hazırlanır. Daha sonra, hazırlana bu iç bir tabağa konur. Dinlenen hamur ekmek tahtası veya düz bir yerde oklava ile her tarafı eşit olacak şekilde açılır. Açılan hamurun kalınlığı 1 ila 1,2 mm kalınlığında olmalıdır. Açılan hamur bıçakla eşit parçalara bölünür. Hamurdan tane tane alınmak suretiyle içine alınabildiği kadar iç konulup bükülür. Pişirilecek mantının miktarına göre tencere su konur ve su kaynadıktan sonra mantı kaynayan suyun içine atılır. Pişen mantıya isteğe göre sarımlı-sarımsaksız mantı ve üzerine tavada kızartılan salça dökülür.

© lezzetler.com tarif no:131656 • adı:Etli Mantı (Kayseri) • gönderen:mükemmel • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:13