



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MANTI

Harç için:

250 gr kıyma

1 büyük soğan

Baharat miktarı isteğe göredir

Tuz

Karabiber

Kimyon

Hamur için:

600 gr un

1 bardak su

2 yumurta

2 çay kaşığı tuz

Sunumu için:

1 bardak süzme yoğurt

100 gr tereyağı

Kıymalı mantı tarifi için önce mantının iç harcını hazırlayın.

Soğanı rendeleyerek derin bir kaba kıymayı ve kalan malzemeleri ekleyip iyice karıştırın.

Ardından mantı hamurunu yoğurun. Bir kaba unu, yumurtaları ve tuzu alın karıştırın. Kontrollü olarak ılık su ekleyin. Mantı hamurunu yoğurun.

30 dakika kadar oda sıcaklığında belettikten sonra hamuru isteğiniz büyüklükte bezelere bölün.

Hamurları çok ince olmayacak şekilde un ile açın ve bıçak yardımı ile büyük kareler kesin.

Hamurların iç dolgusunu koyup ikiye katlayarak üçgen şeklinde kapatın.

Üçgenin iki ucunu birleştirerek ceplerini yapın. Tencerede bir miktar su kaynatın, biraz da tuz atın ve kaynayan suya hazırladığınız mantıları ilave edin.

Mantılar pişince ocaktan alın ve süzün.

Bu sırada tereyağını bir tavada eritin ve mantıları ilave edin. Yağı yakmadan ocaktan alın ve mantıyı yoğurt ile servis edin. Kıymalı mantı akşam yemeğine hazır.

