KIYMALI MANTI

150 gr. yağsız dana kıyması
150 gr. ıspanak
1 adet yumurta
1 baş soğan
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 tablet tavuk suyu
125 gr. un
Yeterince tuz, biber, kekik, nane, yenibahar

YAPILIŞI:
Unu hamur tahtasına döküp ortasını havuz gibi açınız. Dört tutam tuz ekip dört çorba kaşığı su ile yoğurunuz. Hamur bütünleşince topak yapıp serin bir yerde dinlendiriniz. Dinlendirirken üzerine un serpip nemli bir bezle örtünüz. Bu ara içini hazırlayınız. Ispanağı ayıklayıp yıkadıktan sonra, beş dakika kaynar sudan çıkarınız. Elinizde sıkarak fazla suyunu akıtınız. Keskin bir bıçakla ince ince kıyınız. Soğanı ayıklayıp ye-, meklik küçük küçük doğrayınız.
Zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurunuz. İçine kıymayı ilave edip kıyma suyunu salıp çekene kadar kavurunuz. Tuz, biber, nane, kekik, yenibahar ekip ılıklaşa-na kadar bekletiniz. İnce kıyılmış ıspanağı, ılık kıymanın içine katarak karıştırınız. Bu karışıma bir yumurta kırınız. Burada dikkat edilecek nokta kıymanın sıcaklığını ayarlamaktır. Çok sıcak olursa yumurtanın beyazı sertleşir. Onun için beyazı sertleştir-meyecek kadar ılık olmalıdır. İçiniz bir kenarda beklerken hamurunuzu açınız. Dinlendirdiğiniz hamur topağından tenis topu büyüklüğünde parçalar alıp unlu zemin üzerinde merdaneyle hamuru yayınız. Yayarken zaman zaman hamuru unlayınız. Açtığınız bu hamurdan yaklaşık 1' santim kenarı olan kareler kesiniz. Her karenin dört ucunu kaldırıp içi bohçalayınız. Hamurun kenarlarını parmağınızla bastırarak kapatınız. Kapatırken bir kenarında ufak bir açıklık bırakmaya özen gösteriniz. Bu aralıktan haşlama suyunun mantının içine girip içinin de haşlanmasını sağlayınız. Mantılarınız (Daha doğrusu mantı-börekleriniz) hazır olunca, iki buçuk bardak sıcak suda erittiğiniz tavuksuyu tabletini bir tencereye dökünüz. İçine mantı börekleri atıp kaynatınız. 8-10 dakika haşlamak, mantı-böreklerin haşlanmasına yetecektir. Çukur çorba kaselerinin içine suyuyla birlikte mantıları koyup sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Bu yemek pişer pişmez yenilip bitirilmelidir. Tekrar ısıtılınca bütün lezzeti kaçar. Ekmeksiz, bol limonlu güzel bir karışık salata eşliğinde yemenizi tavsiye ederim. Hem besleyici, hem doyurucu bir yemektir.

© lezzetler.com tarif no:44843 • adı:Kıymalı Mantı • gönderen:algı • indirme tarihi:22.05.2024 - 23:19