



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KIZARMIŞ MANTI

<https://www.aksam.com.tr>

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 adet yumurta

Tuz

Su

İçi için:

150 gram dana kıyma

1 adet kuru soğan

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

4 yemek kaşığı süzme yoğurt

2 diş sarımsak

6 dal fesleğen

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı kuru nane

Kızartmak için:

Bolca sıvı

Kızarmış mantı tarifi için önce iç harcı hazırlayın. Rendenin küçük kısmında soğanı rendeledikten sonra bir kabın içinde kıyma, baharat ve tuzla yoğuruyoruz.

Hamuru açmak için undan biraz ayırdıktan sonra cam kaba kalan unu, yumurtayı, tuz ve biraz su ilave ederek yoğurmaya başlıyoruz. Hamurumuzu streçleyip bekletiyoruz. Hazır olan hamuru ayırdığımız un yardımıyla tezgahta açıyoruz. Kestiğimiz hamurların içine harcımızı yerleştirip mantı şeklini veriyoruz. Önceden kızdırdığımız bol yağda mantıları kızartıyoruz.

Ezdiğimiz sarımsağı ve ince ince doğradığımız fesleğeni; süzme yoğurt, zeytinyağı ve biraz tuzla karıştırıyoruz.

Üzerine bir çorba kaşığı su ilave edip biraz daha karıştırdıktan sonra yoğurdumuzu sıkma torbasına alıyoruz.

Kızarmış mantının üzerine gezdiriyoruz.

Dilimleyip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:157855 • adı:Kızarmış Manti • gönderen:Doctor • indirme tarihi:05.04.2025 - 05:19