KOLAY MANTI

Hamuru için:
3 su bardağı un
1 adet yumurta
1 tutam tuz
Yeterince ılık su
İçi için:
Yarım kase kadar kıyma
1 adet soğan
Karabiber
Tuz
Üzeri için:
Yoğurt
Sarımsak
Sosu için:
Tereyağı
Pul biber

Hamur yoğurma kabına malzemelerimizi alıp çok yumuşak olmayacak bir şekilde hamurumuzu yoğuruyoruz ve üzerine temiz bez örtüp dinlenmeye bırakıyoruz.
Hamurumuz dinlenirken bizde iç harcımızı hazırlıyoruz.
Derin bir kaba kıymayı alıyoruz üzerine soğanı rendeliyoruz tuz ve karabiberini de ilave edip iyice yoğuruyoruz.
Hamurumuzu ikiye bölüp unlayarak çok ince olmayacak şekilde açıyoruz içine resimde görüldüğü gibi kıymamızı uzunlamasına hamurumuzun ucuna koyup şerit halinde kesiyoruz ve hamurumuzu sıkıca rulo yapıp istediğimiz büyüklükte kesiyoruz.
Kalan hamuruda aynı şekilde yapıyoruz.
Daha sonra tencereye su koyup kaynatıyoruz mantılarımız kaynayan suya koyup 7.8 dk pişiriyoruz.
Suyunu süsmeden kevgir yardımıyla mantılarımızı süzgecimize alıyoruz öte yandan sarımsaklı yoğurdumuzu hazırlamak için bir kaseye yoğurt ve rendelenmiş sarımsağı alıp iyice çırpıyoruz.
Sosu için tavaya tereyağını alıp eritiyoruz ve pul biberimizi tavaya alıp ocağı kapatıyoruz.
Mantılarımızı servis tabağına alıp üzerine sarımsaklı yoğurdumuzu ve sosumuzu gezdirip servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:132775 • adı:Kolay Mantı • gönderen:akıllı bıdık • indirme tarihi:07.05.2025 - 03:52