KOLAY MANTI

3 adet yufka
200 gr kıyma
2 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
½ çay kaşığı kimyon
2 adet sivribiber
Az tuz
Az karabiber
1 yemek kaşığı margarin (sosu için)
2 adet Knorr Et Bulyon (sosu için)
1 lt su (sosu için)
1 tatlı kaşığı nane (sosu için)
1 çay kaşığı sumak (sosu için)
1 yemek kaşığı salça (sosu için)
1 su bardağı yoğurt (üzeri için)
1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (üzeri için)

Hazırlanışı
1. Yufkalardan birini ortadan ikiye bölün. Büyük fırın tepsisini ayçiçek yağı ile yağlayın. Bir bütün yufkayı bütün olarak tepsinin içine yerleştirip yufkanın kenarlarını tepsinin dışına sarkıtın. Yufkanın üzerine bir fırça yardımıyla ayçiçek yağı sürün. Yarım yufkayı da tepsinin içine yayıp, onu da ayçiçek yağı ile yağlayın.
2. Harcı için: Sivribiberleri ayıklayıp doğrayın. Tavada margarini kızdırıp doğranmış sivribiberleri sote edin. İçine kıymayı, kırmızı pul biberi, kimyonu, tuzu ve karabiberi ilave edip kıyma bıraktığı suyu çekene kadar kavurun. Kavrulmuş baharatlı kıymayı yayvan bir tabağa alıp soğutun.
3. Kıymalı harcı tepsideki yufkaların üzerine yayın. Üzerine kalan yarım yufkayı yayın. Üzerini yağlayın. En son üzüerine kalan yufkayı serpip yağladıktan sonra tepsinin dışına sarkan yufkaları içeri doğru sarın.
4. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana pişirin.
5. Kolay mantı fırında pişerken, sosu için derin bir tencerede yağı kızdırıp salçayı ekleyin. Salçanın kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra içine Knorr Et Bulyonları, sumağı, naneyi ve suyu ilave edip kısık ateşte kaynatın.
6. Üzeri için bir kasede yoğurdu ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi koyup bir çatal yardımı ile çırpın.
7. Fırından çıkardığınız kolay mantıyı keskin bir bıçak yardımıyla küçük karelere kesin. Hazırladığınız sosu yavaşça yemeğin üzerine gezdirin. Sosu ilk başta fazla gibi görünse de kapattığınız sıcak fırında 10 dakika beklettiğinizde, kolay mantı sosun tamamını çekecektir.
8. Kolay mantıyı servis tabağına alarak Knorr Sarımsak Çeşni'li yoğurt ile sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:44948 • adı:Kolay Mantı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2025 - 23:38