KOLAY MANTI (YUFKADAN)

200 gr. kıyma veya kuşbaşı
500. ml et suyu
20 ml. sıvı yağ
2 adet yufka
1 adet soğan
2 diş sarımsak
450 gr. yoğurt
20 gr. tereyağı
Karabiber
Pul biber
Kuru nane
Tuz

Soğanı ayıklayıp küp kesin. Sıvı yağı bir tencereye alın, ısınınca soğanı ve eti ekleyip çevirin. Sularını salıp çektikten sonra tuzlayın, biberleyin ve pişmeye bırakın. Yufkaları şerit kesin. Hazırladığınız içi aralıklı olarak şeritlerin üstüne yerleştirin. Küçük rulolar yapıp sarın, fırın tepsisine dizin. Önceden 200°C'de ısıttığınız fırında 20 dakika kadar pişirin. Et suyunu kaynatın. Kuru mantıların üstüne sıcakken dökün. Sarmısağı ayıklayıp ezin, yoğurda karıştırıp çırpın. Tereyağını pul biber ve nane ile eritin. Kevgir yardımıyla mantıları süzerek tabağa alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün, tereyağını gezdirerek servis yapın.

ML® Mantı için tıklayın

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 25.03.2024