KOZA MANTI

150 Gr Kıyma
1 Adet Kuru Soğan
100 Gr Margarin
2 Diş Sarımsak
1 Kase Yoğurt
5 Adet Yufka
Karabiber
Kırmızı Pul Biber
Kuru Nane
Tuz

Mantımızın ilk olarak iç harcını hazırlayalım, kıymanın içine soğanı rendeleyelim, yeteri kadar tuzunu ve karabiberini ekleyelim, güzelce yoğuralım. Sarımsağı rendeleyip, tuzla birlikte ezip, yoğurda karıştıralım. Yufkalarımızı üst üste koyup, önce 4 ' e , sonra 8' e bölelim. Sigara böreği keser gibi üçgen keselim. Yalnız üçgen parçalarımız küçük küçük olmalı.(3 cm kadar) Üçgenlerimizin geniş tarafına çok az harcımızdan koyup, sıkıca rulo yapalım. Yufkamızın ucunu su ile yapıştıralım. Bol kızgın margarinle mantılarımızı kızartalım. İlk sıcaklığı çıktığında, üzerine sarımsaklı yoğurdumuzu dökelim.(Eğer sıcak mantımızın üzerine yoğurdu hemen dökersek mantı çok yumuşar ve çıtırlığını kaybeder.) Yağda kızdırdığımız nane ve pul biberi de dekorlu bir biçimde yoğurdun üzerine döküp, mantımızı sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:175330 • adı:Koza Mantı • gönderen:gül • indirme tarihi:02.06.2024 - 09:29