



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BİBERLİ MANTI

THY Skylife

1/2 kg. Un
200 ml. Su
350 gr. Dana kıyma
2 adet soğan (ince kıyılmış)
Karabiber
Tuz
Biber Sosu için:
10 adet kuru acı biber
1 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı sirke
Tuz

Hamur için; un tuzla birlikte elenir. Ortası açılıp su ilave edilerek iyice yoğrulur ve katı bir hamur elde edilir. Üstü kapatılarak 30 dakika dinlendirilir.
Kıyma soğan, karabiber ve tuzla yoğrulur.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kesilir ve 10 cm. çapında açılır. İçine harç konulur ve hamurun kenarlarından pililer yapılarak toparlanır.
Buhar tenceresinde 7-8 dakika pişirilir.
Biber sosu için; Kuru biberler ılık suda 30 dakika bekletilir. Suyu sıkıldıktan sonra havanda dövülür macun haline getirilir. Bal karıştırıldıktan sonra en son çok az tuz ve sirke ilave edilerek sunulur.

