KURU MANTI

250 gr. un
1/2 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
1 adet pırasa
200 gr. kıyma
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates suyu veya "Soya sosu"
2 çorba kaşığı sirke
1 yumurtanın beyazı
1 çorba kaşığı susam yağı
5 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Üstü için:
4 çorba kaşığı domates suyu veya "Soya sosu"
1 tutam kırmızı biber salçası
1 diş sarımsak

YAPILIŞI:
Unu tuzla karıştırınız. 15 cl. ılık su ile yoğurunuz. Hamurunuz iyice bütünleşince yuvarlak bir top yapıp üstünü örterek 80 dakika bekletiniz.
Bu ara içini hazırlayınız. Pırasayı yıkayıp yeşil yapraklarını kesip atınız. Beyaz kısmını ince ince doğrayınız.
Doğradığınız pırasayı, dövülmüş bir diş sarımsakla 4-5 dakika 2 çorba kaşığı ayçiçeği yağında kavurunuz.
Pırasaları yağdan süzerek çıkarıp, aynı yağda kıymayı 2-3 dakika kavurup, soğumaya bırakınız.
Pırasalarla kıymayı karıştırınız. İçine bir yumurtanın beyazını, domates suyunu veya 'Soya sosu'nu, 1 çorba kaşığı susam yağını katıp karıştırınız.
Dinlenen hamuru merdaneyle mümkün olduğu kadar ince açınız. Açtığınız yufkadan 8-9 santim çapında daireler kesiniz.
Her dairenin kenarlarını, kese ağzı büzer gibi kapatıp, küçük kesecekler yapınız.
Hafif ateşte kızdırdığınız ayçiçek yağında mantıları kızartınız. Hepsi kızarınca üstünü 15 cl su döküp, kapağını kapatıp 5-6 dakika pişiriniz.
Mantıları suyu çekince tavadan alıp 2-3 dakika kızgın fırında mantıları kızartıp çıtır çıtır yapınız.
Üstü için, domates suyunu veya 'Soya sosu'nu, sirkeyi, sarmısağı döverek, kırmızıbiber salçasını çırparak karıştırınız.
Fırından çıkmış çıtır çıtır kurumuş mantıların üzerine dökerek sıcak sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:44841 • adı:Kuru Mantı • gönderen:algı • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:54