



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDU

<https://acunn.com>

Hamuru için:

3, 5 su bardağı un

1 yumurta

Tuz

Su

İçi için:

250 gram kıyma orta yağlı

4 diş sarımsak

1 soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı yenibahar

Tuz

Önce bir derin kaptan unu, yumurtayı, tuzu ve ılık suyu katıp yoğuruyoruz. Hamur ne çok sert ne çok yumuşak olacak, ortası olacak.

Diğer yandan kıyma rendelenmiş soğan, sarımsak ve baharatları katıp iyice yoğuruyoruz.

Sonra hamurdan bir parça alıp tabak büyüklüğünde açıyoruz. Kare şeklinde kesiyoruz. Kestiğimiz hamurların aralarına harçtan katıp istediğimiz şekli vererek bir tepsiye diziyoruz. Bütün hamuru aynı şekilde yapıyoruz.

Bir tencereye çok az miktarda su koyuyoruz evinizde kevgir varsa onun içine manduları dizin ve tencereye ağzına yerleştirin kapağı da kapatın.

Ocağı harlı olarak yakın mandular buharda pişmeli, 15, 20 dk kaynayan suyun buharında tutun, sonra bir tabağa alın ve biber ile yağ kızdırın üzerine dökün.

