MANDU

Hamuru için:
4 su bardağı un
1 adet yumurta
Ilık su
İçi için:
1 yemek kaşığı susam yağı
250 gram kıyma
1 adet tofu
Yarım demet yeşil soğan
1 adet kuru soğan
2 adet ince doğranmış pırasa
Tuz
Karabiber

Unu derin bir kaseye alın.
Yumurtayı içine ekleyip karıştırın.
Azar azar ılık su ilave ederek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamuru yarım saat kadar dinlenmeye bırakın.
Diğer yanda kuru soğan, yeşil soğan ve pırasayı incecik doğrayın.
Kıyma ve diğer harç malzemelerini bir araya getirip güzelce yoğurun.
Dinlenen hamuru üç bezeye ayırıp çok ince olmayacak şekilde açın.
Yufkayı bir kalıp ya da bardak ağzı yardımıyla yuvarlak yuvarlak kesin.
Kestiğiniz yuvarlakların ortasına kıymalı harçtan koyup mantıları D harfi şeklinde katlayın.
Mantılarınızı dilerseniz buharda dilerseniz yağda pişirip sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:154205 • adı:Mandu • gönderen:kalamarustası • indirme tarihi:02.05.2024 - 08:08