MANTARLI MANTI

Malzemeler:
Hamuru için:
150-200 gr. un
1 yumurta
1 yemek kaşığı sıvıyağ
iç malzeme
250 gr. mantar
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı ufalanmış ekmek
1 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Sosu için:
3 domates
1 soğan
1 havuç
2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Kaşar peyniri
4 kaşık su

Yapılışı:
Un, tuz, yumurta, sıvıyağ ile hamur hazırlanır, dinlenmeye bırakılır, iç malzeme hazırlanırken mantar soğan ve sarımsak bir miktar yağda sote edilir. Tuz, pulbiber ve karabiber eklemr, karıştırılır. Ateşten alınarak ufalanmış ekmekler ilave edilir ve soğumaya bırakılır. Sosu için domates, soğan ve havuç doğranır. Tavaya biraz yağ konulur. Önce soğan ve sarımsak, ardından da havuç ve domatesler konularak pişirilir. Tuz ve karabiber ilave edilir. Su eklenir, karıştırılır ve ateşten alınır. Doğrayıcıda püre haline getirilir. Dinlenen mantı hamuru açılır ve büyük kareler kesilir iç malzemeden biraz konularak, önce iki ucu üçgen şeklini alacak biçimde katlanır. Sonrada uç kısımları ters biçimde birleştirilir. Kaynatılan tuzlu suda haşlanır. Süzdürülürve servis tabağına alınır. Haşlanan sudan, püre haline getirilen sosa biraz konulur, karıştırılır. Mantıların üzerine sos yayılır. Kaşar rendesi serpilir. Arzuya göre sarımsaklı yoğurt kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:27207 • adı:Mantarlı Mantı • gönderen:papaya • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:58