MANTI BÖREĞİ

Emine Beder

2 yufka
1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)
16 adet kürdan
İçi için;
2 orta boy soğan
250 gr. kıyma (yağsız)
2-3 sivribiber
2 orta boy domates
3-4 çorba kaşığı sıvı yağ
tuz, karabiber
Üzeri için;
350 gr. yoğurt
3-4 diş sarımsak
kırmızıbiber

Tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanları ekleyerek pem-beleşene dek kavuralım. Kıymayı ekleyip 2-3 dk. daha kavurmaya devam edelim. Tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri, küçük doğranmış sivribiberleri, tuzu, karabiberi ekleyerek 2-3 dk. daha kavurup ateşten alalım. Bir yufkayı serip sigara böreği keser gibi 8 eşit üçgen parça elde edecek şekilde keselim. Yufkaların geniş kenarlarına kıymalı harcı paylaştıralım. Yufkaların karşılıklı sivri kenarlarını hafifçe içe doğru döndürüp rulo yaparak saralım. Ruloları kendi etrafında döndürüp yuvarlak bir şekil kazandıralım. Ruloların açıkta kalan uç kısımlarına kürdan batırarak sabitleydim. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayarak börekleri kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartarak kâğıt mutfak havlusu üzerine çıkaralım. Börekleri 5 dk. sonra servis tabağına yerleştirelim. Böreklerin üzerlerine önce sarımsaklı yoğurt gezdirelim. Üzerine kırmızıbiber serpip servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:56845 • adı:Mantı Böreği • gönderen:kanat • indirme tarihi:20.05.2024 - 12:20