# EV YAPIMI MANTI

İnci Gök

Hamur malzemeleri:
2 su bardağı un
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Ilık su
İçi için:
400 gr kıyma
4 kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Sosu için:
25 yemek kaşığı tereyağı
Yarım yemek kaşığı biber salçası
Yarım yemek kaşığı domates salçası
1,5 litre kaynamış su
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı soğuk su

2 su bardağı un, 1 yumurta ve 1 tatlı kaşığı tuzu geniş bir kaba alın. Azar azar ılık su ekleyerek oldukça sert bir hamur yapın. Hamurun üzerini kapatıp içi hazırlayana kadar dinlendirin. Hamuru beze haline getirin.(eğer çok büyük açamayacaksanız 2 beze yapın) Hamuru yarım mm kalınlığında (oldukça ince / börek yufkasından biraz daha kalın) açın. Açtığınız hamuru 1-1,5 cmlik şeritler halinde kesin. Bu şeritleri üst üste koyup 1,5 cm karelere kesin. Kıymalı içten parmağınızın ucuyla alıp karelerin ortasına koyun. Mantıları bohça gibi veya iki uçları verev gelecek şekilde kapatın, mantılarınız hazır. Tencereye 1,5 litre kaynamış suyu ekleyin ve 1 tatlı kaşığı tuz atın. Su kaynayınca mantıları ilave edin. tahta bir kaşıkla (yapışmasınlar diye) hemen karıştırın. Mantılar pişene kadar 1-2 kez daha karıştırın. (tencerenin ağzını hiç kapatmayın.) Mantılar pişince tencerenin altını kapatın. Mantıların üzerlerine diri kalmaları için 2 su bardağı soğuk su ekleyin. Mantıları suyuyla birlikte tabaklara alıp sarımsaklı yoğurt ve sumakla servis yapın. 2,5 yemek kaşığı tereyağını yarım yemek kaşığı biber salçasını ve yarım yemek kaşığı domates salçasını geniş ve derin bir tencereye koyun. Tereyağı eriyene kadar kavurun. Servis esnasında mantılarınızın üzerine gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:117822 • adı:Ev Yapımı Mantı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:10.05.2024 - 02:16