MANTI

İç harcı için:
1 kilogram kıyma
2 adet soğan
Tuz
Pul biber
Karabiber
Nane
Hamuru için:
9-10 bardak un
3-4 bardak ılık su
Tuz

Un, su ve tuzu yoğurup çok sert bir hamur elde edin. Üzerini kapatıp dinlenmesi için bekletin.
Soğanları rendeleyip suyunu iyice sıkın. Baharatlarla beraber kıymayı iyice yoğurun.
Hamuru dinlendirdikten sonra bezelere ayırın.
Tezgahı unlayıp her bezeyi oklava ile açın.
Açtığınız hamurunuzu istediğiniz büyüklükte kare şeklinde kesin.
Her kareye de kıymalı harcı yerleştirip uçlarını birbirine yapıştırarak kapatın.
Kaynayan suya tuz ilave edin ve mantıları içine atıp pişirin.
Ara ara kontrol edin fazla yumuşamamasına özen gösterin.
Yoğurdu biraz suyla seyreltin. Dilerseniz yoğurdun içine ezilmiş sarımsak da ekleyebilirsiniz.
Tereyağını da tavada eritin. Üzerine salça ekleyip kavurun.
Az miktar su ile açın ve kaynatın.
Mantıyı süzüp üzerine önce yoğurdu ardından salçalı sosu dökün.
Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:147953 • adı:Mantı • gönderen:kişizade • indirme tarihi:21.04.2025 - 11:58