



MANTI

- 1 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı silme tuz
- 1/2 (yarım) su bardağı ılık su
- Harcı için:
 - Kişi sayısına göre kıyma (200 gram olabilir)
 - 1 adet rendelenmiş büyük boy kuru soğan
 - Yeteri kadar tuz
 - Yeteri kadar toz karabiber
 - 1 avuç kıyılmış maydanoz
- Servisi için:
 - 2 çorba kaşığı tereyağı
 - 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
 - 1 kâse çirpilmiş yoğurt
 - 1 çay kaşığı toz nane
 - 1 çay kaşığı toz sumak

Hamur malzemelerini yoğurun ve hamuru yarım saat dinlendirin.
Kıyma, soğan, tuz gibi bütün harç malzemelerini karıştırıp hazırlayın.
Hamuru iki bezeye ayırın, yapacağınız yeri unlayarak her bir bezeyi oklava ile açın.
Minik karelere kesip ortalarına kıymalı harçtan paylaşın. Karelerin dört bir ucunu birleştirip bohça şeklinde kapatın.
Servis için tereyağını kızdırıp toz biberi içine atın ve karıştırıp ocaktan alın. Mantıları istediğiniz dirilikte haşlayın ve üzerinde 1 bardak soğuk su gezdirip altını kapatın. Yoğurt, biberli yağ, nane ve sumakla servis edin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 07.03.2022