MANTI

1,5 su bardağı un
1/4 su bardağı su
1 adet yumurta
İçi için:
200 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
Haşlama suyu için:
4 su bardağı su veya et suyu
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı nane
1 su bardağı et suyu (mantının haşlama suyu kullanılabilir)
Üzeri için:
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak

Yuvarlak karıştırma kabının içerisine unu alıp ortasını açın. Yumurtaları ekleyip azar azar su ekleyerek yoğurmaya başlayın. Hamur iyice toparlanacak ve biraz sert olacaktır. Hazırlanan hamuru 10 dakika bekletin. Bu arada mantının iç harcını hazırlayın. Kuru soğan rendelenir ve üzerine kıyma, tuz, karabiber eklenir iyice karıştırılır. Hamuru iki beze olacak şekilde bölün ve tezgah üzerinde hamuru unlayarak merdane yardımıyla açın. İnce açtığınız hamuru iki parmak kalınlığında kesin. Enine ve boyuna kesilmiş küçük kare hamurların içine kıymaları koyup ister üçgen olacak şekilde köşeleri birleştirin, isterseniz de bohça şeklinde 4 köşesini birleştirerek kapatın. Bütün hamurları aynı şekilde kapatmaya özen gösterin. Tencerenin içerisine 4 su bardağı suyu ekleyip kaynayınca mantıların hepsini suya atın ve 10 dakika haşlayın. Mantı haşlanırken sosunu ve yoğurdunu hazırlayın. Ezilmiş sarımsakları yoğurdun içine koyup iyice çırpın. Sosu içinde tereyağını küçük bir sos tenceresine alın ve eritin. Biber salçasını ekleyip 3 dakika kavurun. Naneyi ekleyip karıştırın. Mantıyı haşladığınız et suyundan biraz ilave edip sosun kıvamını açın. Süzgeç yardımıyla aldığınız mantıların üzerine yoğurt ekleyip onun üzerine de sos ekleyin ve sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:152018 • adı:Mantı • gönderen:Ağabey • indirme tarihi:13.05.2024 - 20:14