MANTI

100 gr. kıyma
2,5 su bardağı un
3 yumurta
1 soğan
Tuz ve su
Maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
Karabiber
Sarımsak
Yoğurt

Un derin bir kaba boşaltılır ve içine tuz atılır.
Ortası açılarak 2 yumurta kırılır ve biraz su ilave edilerek yoğurulur.
Kıvama gelince biraz dinlenmeye bırakılır.
Bu arada iç harcı hazırlanır.
Kıyma, maydanoz, karabiber, bir yumurta, soğan(rendelenmiş) bir kabın içerisinde karıştırılır ve hazırlanır.
Dinlenen hamurdan bezeler yapılır.
Bezeler un ile açılarak şeritler halinde kesilir.
Kare kare olacak şekilde bırakılır.
Hazırlanan iç harç pinçik pinçik edilerek her kareye konur.
Sonra iki tarafı birleştirilir ve unlu bir tepsiye dizilir.
İşlem bitince 150°C fırında biraz pişmesi sağlanır ve çıkarılıp kaynamış suda haşlanır.
Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.
Tereyağı eritilir içine kırmızı toz biber, nane atılarak karıştırılır mantının üzerine dökülür.

© lezzetler.com tarif no:158651 • adı:Mantı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:13.05.2024 - 22:45