



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI

Malzeme :

500 gr. un,
1 yumurta,
2 kaşık yağ,
1 kahve kaşığı kırmızı biber,
1/2 demet maydanoz,
250 gr. kıyma,
1 baş soğan,
400 gr. yoğurt
tuz
karabiber.

Yapılışı:

- 1- 500 gr. unu hamur tahtasına koyunuz.
- 2- İçerisine 1 yumurta, tuz koyup su ilavesiyle sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz.
- 3- Sonra üzerine nemli bir bez örtüp yarım saat dinlendiriniz.
- 4- Dinlenen hamurları un serpilmiş tahtada 2-3 mm. incelikte açınız.
- 5- Açılan hamurları 3-4 cm. karelere kesin.
- 6- Karelerin tam ortasına kıyma içini koyup karenin 4 ucunu üstte birleştirip iyice yapıştırmış.
- 7- Bu hamurları yağlanmış bir tepsiye muntazam diziniz.
- 8- Tepsiyi orta hararetle fırına koyup hafifçe pembeleşürünüz.
- 9- Hafif kızaran hamurların üzerine hamurların yansına gelecek kadar varsa et suyu yoksa suyu sıcak olarak koyunuz.
- 10- Hamurlar bütün suyu çekip yumuşayınca kadar fırında bırakınız.
- 11- Hamurlar suyunu çekince servis tabağına veya birer kişilik tabaklara hamurları muntazam koyunuz.
- 12- Üzerlerine iyice ezilmiş yoğurdu dökünüz (arzu edilirse sarımsaklı).
- 13- En üste de bir tavaya yağı koyup eritip içerisine kırmızı biber serpip tabaktaki yoğurtların üzerine döküp servis yapınız.

İÇİNİN HAZIRLANMASI

- 1- Kıymanın içerisine 1 baş soğanı incecik doğrayınız.
- 2- Sonra içerisine kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi koyup karıştırınız.