MANTI

Malzeme:
1 kg. un
Yarım kg. kıyma
1 iri soğan
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber
2 adet yumurta
Aldığı kadar su

Yapılışı:
Unu hamur tahtasına eleyin. Ortasını havuz şeklinde açın ve açılan havuza yumurta, tuz ve yeterince su ilâvesini karıştırarak koyun. Hamuru yoğurun. Oklavayla incecik açın. Küçük kareler halinde hamuru kesin.
Kıyma, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi köfte gibi iyice yoğurup, kestiğiniz bu karelerin içlerine birer küçük parça koyun. Hamuru dilerseniz üçgen dilerseniz, karşılıklı iki kenarı ve sonra diğer iki kenarı klasik mantı şeklinde kapatın. Mantıyı arzu ederseniz temiz bezler üzerinde kurutarak, arzu ederseniz de 10 dakika kadar 160 dereceli fırında fırınlayarak kurutun.
Tencereye su ve tuz koyup kaynatın. Kaynayan suya mantıları atın. Mantılar suyun üzerine çıktıysa pişmiş demektir. (Yaklaşık 10-12 dakika) Mantıları süzdükten sonra bir tepsiye alın. Arzu ederseniz 2-3 kaşık eritilmiş tereyağını mantılara karıştırın. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış acı pul biberli yağı gezdirin.

Not: Kayseri mantısı yapacaksanız hamura yumurta katılmaz. Daha fazla su ilâvesiyle yapılır. Hamur aynı şekilde yoğrulur ve açılır. Mantıyı patatesli de yapabilirsiniz. Kıyma yerine haşlanmış ve ezilmiş patates karışımını iç olarak hazırlayın.

© lezzetler.com tarif no:22943 • adı:MANTI • gönderen:ihtişam • indirme tarihi:07.05.2024 - 15:20