MANTI

Malzemesi:
7 fincan un
3 tane yumurta
1 çay kaşığı tuz
yarım çay kaşığı karabiber
yarım bardak süt
250 gr. kıyma
10 çorba kaşığı tereyağı veya kahvaltılık margarin
250 gr. yoğurt (bir bardak kadar)
100 gr. kaşarpeyniri
1 bardak et suyu.

Bir mermer veya tahta tezgâh üzerinde un elenir, ortası açılır. Yağ, yumurta telle ezilerek beyazlatılır. Yarım bardak süt veya su ilave edilerek yavaş yavaş un toplanır ve hamur yapılır. Hamur tezgâhı hafifçe unlanır. Hamur, merdane ile az açılır, sonra oklava ile genişletilir. Tekrar oklavaya sarılıp, tekrar açılır. İki parmak genişliğinde kesilir. Kesilen hamurlar uzun şerit şeklinde açılır ve üst üste konulur, bir bıçakla kare şeklinde kesilir. Kıymanın içine tuz, karabiber, peynir, 2 yumurta sarısı konur ve iyice karıştırılır. Kare kare kesilmiş hamur üzerine kıymadan fındık büyüklüğünde konur ve dört ucu bir araya gelmek üzere sıkıştırılır. Yağlı tepsiye dizilir, fırında pembeleşinceye kadar kızartılır. Sonra et suyu üzerine yavaş yavaş dökülür. Yine fırında, fırın yok ise ateş üzerinde suyu çekilene kadar bekletilir. Genişçe bir servis tabağına alınır ve üzerine, yarım bardak eritilmiş yağ gezdirilir. Yemek anında, üzerine ezilmiş yoğurt dökülür.

© lezzetler.com tarif no:44649 • adı:MANTI • gönderen:fener • indirme tarihi:24.04.2024 - 04:05