MANTI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru:
500 g un
2 adet yumurta
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Harcı İçin:
500 g kıyma
100 g (orta boy) soğan
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1/2 demet maydanoz

Unu hamur yoğurma kabına eleyip, ortasını genişçe açınız.
İçine yumurta, tuz koyup su ilavesiyle sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz.
Elde edilen hamuru ,nemli bez altında 20-30 dakika dinlendiriniz.
Hamur dinlenirken, kıyma, brunoise soğan (soğanın çok ince doğranmalı soğanı rendelemeyiniz. Rendelenmiş soğan sulanır kıymayı sulandırır), tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz karıştırılarak mantı içini hazırlayınız.
Dinlenen hamur,kalın silindir şekline sokulup 3-4 eşit parçaya keserek ayırınız. Kesilen taraflar alta ve üste gelecek şekilde düzeltiniz. Hafif unlayarak bastırınız. Üzerini örtüp10 dakika daha dinlendiriniz.
Dinlenen hamurları un serpilmiş tahtada (mermer tezgah da olabilir) 2-3 mm inceliğinde oklava ile düzgün bir daire şeklinde açınız.
Açılan hamurları 2-3 cm karelere kesiniz.
Hazırlanan içten, karelerin ortasına konularak karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırarak (veya karşılıklı köşeleri üstte birleştirerek) kıymayı kapatınız.
Mantıları biçimlendirirken harçın da pişebilmesi için, kenarlarda oluşan boşlukların kapanmamasına özen gösteriniz.
Mantıları, yağlanmış bir tepsiye muntazam diziniz.
Tepsiyi orta hararetli fırına koyup hafifçe pembeleştiriniz.
Mantılar şekil verdikten sonra temiz örtü üzerinde hafif kurutularak haşlayabilir veya buzdolabı poşetlerine konularak dondurucuda da saklanabilinir.

© lezzetler.com tarif no:96165 • adı:Mantı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:11.05.2024 - 13:36