KIRMIZI MERCİMEK MANTISI

https://www.hasata.com.tr

1 su bardağı Hasata Mardin Kırmızı Mercimek
Yarım çay bardağından biraz fazla Hasata Köftelik Horasan Bulguru
2.5 (iki buçuk) su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
6-7 dal ince kıyılmış maydanoz
1 yemek kaşığız sızma zeytinyağı
Sos için:
1 su bardağı süzme yoğurt
2-3 diş ezilmiş sarımsak
Yarım çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber

Hasata Mardin Kırmızı Mercimeği tencereye alın.
Üzerine 2.5 (iki buçuk) su bardağı su ekleyip kaynamaya bırakın.
Kaynadıktan sonra kısık ateşte mercimekler iyice yumuşayana kadar pişirin.
Ocaktan alıp üzerine Hasata Köftelik Horasan Bulgurunu ilave edin ve karıştırın.
Kapağını kapatın.
Bulgur yumuşayana kadar bekletin.
Ardından üzerine sızma zeytinyağı, tuz, maydanoz ve baharatları ilave edip yoğurun.
Bezeler yapıp yuvarlayın ve servis tabağına alın. Tereyağını sos tenceresinde eritin.
Üzerine baharatları ekleyip bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Sarımsak, tuz ve yoğurdu bir kasede karıştırın.
Hazırladığınız mantının üzerine yoğurdu ve ardından baharatlı yağı gezdirin.
Bekletmeden servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:172424 • adı:Kırmızı Mercimek Mantısı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:03.06.2024 - 20:10