MOĞOL USULÜ MANTI

250 g kuzu eti (tercihen buttan; bütün yağları alınıp, iki bıçakla kıyma haline getirilmiş)
1 1/2 tatlı kaşığı yenibahar
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
300 g olgun kırmızı erik (çekirdekleri çıkarılmış)
1 çorba kaşığı tozşeker
1 2/2 tatlı kaşığı sirke
175 g süzme yoğurt
bir tutam kırmızıbiber
Hamuru:
250 g sert buğday unu
bir tutam tuz
1 yumurta (çırpılmış)

Hamuru hazırlamak için, un ve tuzu bir kâseye koyup, ortasını havuz gibi açın. Açılan boşluğa çırpılmış yumurta ile 5 çorba kaşığı soğuksu koyup, unu yanlardan ortaya doğru azar azar alarak, sertçe hamur kıvamı alıncaya kadar karıştırın (arada gerekirse 1 çorba kaşığı daha soğuksu ekleyin). Sonra hamuru unlanmış mutfaktezgâhı üstüne aktarıp, esnekleşinceye kadaryoğurun. Bir kâseye koyup, üstünü bir tülbentle örterek, serin bir yerde (buzdolabında değil) 30 dakika bekletin.
Bu arada kıymayı birtencereye koyup, üstüne yenibaharın 1 tatlı kaşığı, karabiber ve tuzu serperek, parmaklarınızla iyice karıştırın.
Kırmızı eriklerin 2'sini bir kenara ayırıp, kalan erikleri yapışmayan bir tencereye koyun. Tozşeker ile 1 çorba kaşığı soğuk su ekleyip, tencerenin kapağını kapatın ve orta ateşe oturtarak, erikleri yumuşayıncaya kadar (15 -20 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, erikler, pişme suyu ve sirkeyi blendır kabına boşaltarak, karışımı püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Pürenin 2/3'ünü kıymanın bulunduğu tencereye boşaltıp, kalanını sosta kullanmak için bir kenara ayırın.
Hamuru 2 parçaya ayırıp, her 2 parçayı yuvarlayarak, top haline getirin. Toplardan birini unlanmış mutfaktezgâhı üstüne koyup, 2 mm kalınlığa ininceye kadar oklavayla açın. Açtığınız hamurdan pastacı rulosuyla 7,5 cm çapında 12 yuvarlak kesin, işlemleri öbür hamurtopuyla yineleyerek, 12 yuvarlak daha kesin.
Hamur yuvarlaklarının her birinin ortasına tatlı kaşığıyla kıymalı harçtan koyup, her yuvarlağın kenarlarını biraz suyla ıslattıktan sonra, kenarları harçların üstüne toplayarak, birbirlerine yapışmaları için parmaklarınızla bastırın. Birtencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirin. Tencereyi orta ateşe oturtup, suyu birtaşım kaynattıktan sonra, mantıları birbirlerine değmeyecek biçimde buğulama kabına yerleştirerek, tencerenin kapağını kapatın ve 15 dakika buharda pişirin.
Bu arada, sosları hazırlamak için, ayırmış olduğunuz 2 eriği zar biçiminde doğrayıp, sos için ayırmış olduğunuz püreyle birlikte yapışmayan birtencereye koyun ve tencereyi kısık ateşe oturtarak, sosu ısıtın. Süzme yoğurdu da bir tencerede kısık ateşte ısıtıp, kalan yenibaharı serperek karıştırdıktan sonra, her iki sos tencereskıi de ateşten alın. Mantı tenceresini de ateşten alıp, mantıları ısıtılmış 4 çukur tabağa bölüştürün. Üstlerine birer kaşık yoğurt sosu, birer kaşık da erik sosu gezdirip, kırmızıbiberi serperek, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında hindiba salatasıyla.

© lezzetler.com tarif no:31519 • adı:Moğol Usulü Mantı • gönderen:dönence • indirme tarihi:05.05.2024 - 18:56