NOHUTLU MANTI ÇORBASI

1 su bardağı nohut
2 çorba kaşığı salça
Nane
Tuz
2 su bardağı sıvı yağ
150 gr un
1 kıyma
Soğan
Karabiber
Pul biber

Un, tuz ve su ile hamur hazırlanarak dinlenmeye bırakılır (çok fazla sert olmayan bir hamur olacak). Kıymanın içerisine soğan rendelenir, tuz, karabiber ve pul biber eklenir. Hamurdan 4 adet yumurta büyüklüğünde bezeler elde edilir ve her biri açılır. Oklava ile açılan ve kare olarak kesilen hamurun ortasına hazırlanan kıymadan konularak küçük bohçalar şeklinde kapanır.açtığınız hamuru kalıba serin, kıymaları koyduktan sonra üzerine bir kat daha hamur serin ve oklava ile üzerinden bir kaç kez geçerek kesilmelerini sağlayın. Eğer isterseniz mantıyı hazırlamak yerine hazır mantı da kullanabilirsiniz. Mantılar hazırlandıktan sonra tereyağı ile salça tencereye alınarak kavrulur ve kaynar su ilave edilir. Daha sonra mantılar tencereye alınır ve son olarak haşlanmış olan nohut eklenir. Mantılar yumuşayıp pişene kadar bekletilir(Mantının lapa olmamasına dikkat edilir). Üzerine nane dökülerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:70622 • adı:Nohutlu Mantı Çorbası • gönderen:cefcef • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:35