NOHUTLU MUSKA MANTI

Malzeme
- 3 adet yufka
- 6 yemek kaşığı Sıvı Sana
- Harcı İçin:
- 300 g kıyma
- 2 yemek kaşığı Sana yağı
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber
- Sosu:
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 adet sivribiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biberi
- 1 l et suyu
- Üzeri İçin:
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı
Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, ince ince kıyın.
Nohutları bir gece önceden ıslatıp, ıslattığınız su ile tuz eklemeden haşlayın.
Harcı:Yayvan bir tencerede Sana yağını kızdırıp, içine kıymaları ilave edip, kıymalar suyunu çekene kadar kavurun.
Kıymalar suyunu çekince içine kuru soğanları, sarımsakları, kekiği, tuzu, karabiberi, ekleyip, kavurmaya soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin.
Harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
Sosu İçin:Derin bir tencerede yağı kızdırıp, içine kıyılmış sivribiberleri ilave edip, kavurun.
Daha sonra haşlanmış nohutları, kırmızı pul biberi, kuru naneyi, et suyunu ekleyip, sosu bir taşım kaynatın.
Sos kaynarken, yufkaları üst üste koyup ikiye katlayıp, dört parmak kalınlığında şeritler halinde, kesiniz. (Muska börek yapar gibi)
Yufka şeritlerini bir kâseye koyduğunuz Sıvı Sana ile yağlayınız.
Yufkanın ucuna soğumuş harçtan koyup, muska şekilde sarıp, yufkanın ucunu su ile yapıştırınız.
Sarılmış muska mantıları Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye uçları havaya gelecek şekilde diziniz.
Kalan Sıvı Sana'yı bir fırça yardımı ile muska mantıların üzerine sürüp, Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında böreklerin üzerleri kızarana kadar pişirin.
Muska mantılar piştikten sonra üzerine nohutlu sosu döküp, kapattığınız fırında 10 dak. Bekletiniz.
En son olarak üzerine küçük bir tavada Sana Crème Bonjour'u, kuru naneyi ve kırmızı pul biberi yakıp, mantının üzerine gezdirin.
Muska mantıyı sıcak olarak sarımsaklı yoğurt ile birlikte servis edin.

ML® Muzlu Muska Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:29587 • adı:Nohutlu Muska Mantı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.04.2024 - 10:34