ÖZBEK MANTISI

Nermin Pekin

½ kilo kıyma
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
Hamuru için:
½ kilo un
1 tatlı kaşığı tuz
Su (kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek kadar)
Sosu için:
2 çorba kaşığı margarin
2 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
250 gr yoğurt

Unun içine tuz ve suyu ekleyip yoğurun. Soğanları küçük küçük doğrayın. Sıvı yağın içine soğanları ilave edin. Soğanlar pembeleşmeye başladığında kıymayı, tuzu ve dilediğiniz baharatları katın. Hamuru unlanmış düz bir zeminde ince yufka şeklinde açın. Yufkayı küçük küçük kareler halinde kesin. Karelerin içine hazırladığınız içten koyup 4 köşesini birleştirin. Mantıları buharlı tencerede pişirip servis tabağına alın. Margarin ve toz biberi bir kap içerisinde kızdırın. İncecik kıyılmış maydanozu, yoğurdu ve yapılan mantının üzerine dökün ve servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:117694 • adı:Özbek Mantısı • gönderen:babik • indirme tarihi:15.04.2025 - 01:52