PATATESLİ MANTI

Hamuru için:
3 bardak un
1 tane yumurta
Tuz
Su
İçi için:
1 soğan
3 ya da 4 tane haşlanmış patates
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ
Sosu için:
Tereyağı
Kuru nane
Sarımsak
Yoğurt
Kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı salça

Unu, yumurta ve suyu kulak memesi yumuşaklığında yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez koyun ve 10-15 dakika dinlendirin.
Hamurdan bezeler ayıralım ve unlayarak merdaneyle ya da oklavayla ince ince açalım.
Açtığımız hamuru düz bir bıçakla önce enlemesine sonra boylamasına 3-4 cm olacak şekilde keselim.
Soğanı, patatesi ince ince doğrayalım. Bir kabın içine soğanı, patatesi, salçayı, karabiberi, sıvı yağı tuzu koyalım ve iyice karıştıralım.
Hazırladığımız hamur parçalarının ortalarına, patatesli harçtan koyalım ve üçgen şekilde kapatalım.
Tepsiyi unlayalım ve hazırladığımız mantıları unlu tepsiye koyalım.Tencereye su koyup, içine tuz ilave edelim ve suyu kaynatalım.
Mantıları kaynayan suya atalım ve orta ateşte yaklaşık 15 dk pişirelim.Mantıları dikkatlice süzgeç yardımıyla çıkarın.
Bir kabın içine yoğurdu, sarımsağı koyup, iyice karıştıralım.
Mantımızın üzerine dökelim. Tavaya tereyağını, salçayı, kırmızı pul biberi, naneyi koyalım ve 1-2 dk kavuralım.
Hazırladığımız karışımı mantının üzerinde gezdirelim.

© lezzetler.com tarif no:152303 • adı:Patatesli Mantı • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:08.05.2024 - 17:50