# SAMSUN MANTISI

https://acunn.com

2 çay kaşığı tuz
2 adet yumurta
Aldığı kadar un ve su
İçi için:
2 adet soğan
500 gram dana kıyma
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı ceviz

Yoğurma kabına un konur ve içine yumurta kırılır.
Yumuşak bir hamur yoğurulur, üzeri örtülür ve 20 dakika dinlendirilir.
Mantının içi için bir kaba kıyma alınır, soğan rendelenir ve tuz ve karabiber eklenerek yoğurulur.
Cevizler rondodan ince olarak geçirilir.
Dinlenen hamur bezelere ayrılır.
Bezeler ince olacak şekilde açılır ve hafif kareler büyük olacak şekilde kesilir.
İçi karelere konularak üçgen şekilde kapatılır.
Tencerede mantının suyu kaynatılır, içine tuz ve yağ eklenir.
Mantılar kaynayan suya yavaş yavaş atılır, haşlanır.
Mantıyı kapattıktan sonra hemen süzmüyoruz yarım çay bardağı kadar normal su ilave edip 3 dakika kapalı tutuyoruz.
Sosu için tereyağı eritilip pul biberli sos hazırlanır.
Mantılar sunum tabağına alınır, üzerine hazırlanan sos ve bolca ceviz dökülerek sunum yapılır.

© lezzetler.com tarif no:154230 • adı:Samsun Mantısı • gönderen:kalamarustası • indirme tarihi:02.05.2024 - 07:53