SİNOP MANTISI

1 adet kuru soğan
1 tutam maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
500 gram yağsız kıyma
500 gram un
1 yumurta
1 su bardağı dövülmüş ceviz

Öncelikle hamur için gerekli olan tüm malzemeleri geniş bir kaba alarak yoğurun.
Yoğurma işleminden sonra hamurun üstünü nemli bir bezle kapatın ve dinlendirin.
Mantının iç harcı için soğanları rendeleyin. Rendelediğiniz soğanların suyunu sıkın.
Soğanlara kıyma ve karabiberi ekleyerek yoğurun ve malzemelerin harmanlanmasını sağlayın.
Hamurunuz dinlendikten sonra iki bezeye ayırın.
Tezgaha ve hamura biraz un serptikten sonra hamurunuzu tepsi büyüklüğünde açın.
Tepsi büyüklüğünde açtığınız hamurları eşit karelere bölün ve kıymalı harcı eşit miktarda pay edin.
Harç eklediğiniz parçaları birbirine tam kapanacak halde üçgen şekli verin ve un serpiştirilmiş bir tepsinin içine parçaları koyun.
Mantıları pişirmek için tencereye su, sıvı yağ ve biraz tuz ekleyerek kaynama derecesine gelmesini bekleyin.
Ardından içine mantıları ekleyip dağılmayacak şekilde pişirin.
Bir yandan servis tabaklarınıza havanda dövdüğünüz sarımsakları yoğurtla karıştırıp tabaklara pay edin.
Sosu için de küçük bir tavada tereyağını çok az biber salçası ve nane ile eritin.
Pişen mantıları süzgeçten geçirdikten sonra tabaklara alın.
Yarısına yoğurt gezdirin, yarısına dövülmüş ceviz serpiştirin.
Üzerine yağını gezdirdikten sonra yemeğiniz servis için hazır.

© lezzetler.com tarif no:145535 • adı:Sinop Mantısı • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:23.04.2024 - 11:33