SİNOP MANTISI

Hamuru için:
1 tane yumurta
200 ml ılık su
Un
Tuz
Harcı için:
350 gram kıyma
1 tane kuru soğan
Karabiber ve tuz
Maydanoz
Üzeri için:
Yoğurt
Nane
Sarımsak
Pul biber
Salça

Geniş bir kaba unu, yumurtayı ve tuzu ekleyin. Hamurunuzu yoğurun. Elinize yapışmayan bir hamur oluşturduktan sonra, kabın üstünü kapatın ve dinlendirmeye bırakın.
Kıymanın üstüne soğanı rendeleyin, maydanozu ince şekilde kıyın. Tuzla karabiberi de ilave edip, iyice karıştırın.
Hamuru ikiye bölün ve yufkanızı açın. Normal mantı yufkasından biraz daha ince bir hamur oluşturun ve kareleri büyük olacak şekilde kesin.
Kıymalı harcınızdan karelerin ortasına koyun ve parçaları üçgen şeklinde katlayın. Harcınız bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.
Mantınızı kaynayan suya atın, ortalama 15 dakika kadar haşlayın.
Mantıları geniş bir tabağa alın.
Üstüne sarımsaklı yoğurt dökün. Bir tavaya tereyağını ve salçayı alıp, eritin. Sos malzemelerinin tümünü tavaya ilave edin.
Sosunuzu yoğurtlu mantının üstünde gezdirin ve servis yapın.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 22.05.2023

© lezzetler.com tarif no:166386 • adı:Sinop Mantısı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:22.05.2024 - 09:54