SÜTLÜ MANTI (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Un 2 su bardağı
Kaymak 1/5 su bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Yumurta 2 adet
Su ¾ su bardağı
Tuz ½ tatlı kaşığı
Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı
Yoğurt (süzme) 1 su bardağı
Soğan 1 küçük boy
Süt 2 su bardağı
Sarımsak 2 diş

Un, tuz ve su ile hamur yoğur, kalın yufka aç, saç üzerinde iki tarafını çok az pişir. Soğuyunca kare kare kes. Yağla soğanı pembeleştir. Su ve süt koy, kaynayınca mantıları ve kaymağı ilave et. Pişince yumurtaları kır pişir. Tuz koy. Yoğurdu sulandır, sarımsakları tuzla ez, yoğurda karıştır. Mantıyı tabağa koy üzerine yoğurdu dök.

Not: Yufka ekmek yapılırken en son mantı kesilip, pişirilir. Sütlü mantı Türkmenlere özgü orijinal bir yemektir.

© lezzetler.com tarif no:117889 • adı:Sütlü Mantı (Konya) • gönderen:maddi • indirme tarihi:08.05.2024 - 13:31