TAVADA MANTI

500 gr. Yufka
İçi için:
250 gr. Kıyma
2 baş kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
¼ demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
Üzeri için:
6-7 yemek kaşığı yoğurt
5-6 diş sarımsak
2 Yemek kaşığı salça
2 Yemek kaşığı Tereyağ veya sıvıyağ
1 yemek kaşığı kuru nane

Soğanlar yemeklik doğranır ve orta ateşde bir küçük derin tavada hafif pembeleştirilir ardından kıyma ilave edilir.
Kıyma da yeteri kadar kavrulunca tuz, karabiber, kekik ve doğranmış maydanoz ilave edilir bir dk. sonra ateşten alınır bir kenarda bekletilir.
Yufkalar üçgen dilimler halinde sekize bölünür. Her bir parçasının içine hazırladığımız kıymadan birer yemek kaşığı konularak sigara böreği gibi sarılarak teflon tavaya dizerek doldurulur.
Tavanın çapı ve boyutu önemli değil. Küçük tava olursa aynı işlemi tekrar tekrar yapmak gerekebilir. Tava dolunca da orta ateşin üzerine koyarak tava içine böreklerin yarı hizasından az eksik içme suyu doldurun. Varsa cam kapak ile kapatın yufkaların suyunu çekmesini takip edin.
Suyun tamamını çekince dipleri yanmadan ateşi kapatın ve pişenleri üçer dörder servis tabaklarına koyun.
Çırpılıp karıştırılmış yoğurt içine soyularak ezilmiş sarımsakları karıştırıp kenarda bekletin.
Küçük bir tavada tereyağı içinde salçayı kızdırın ve içine yarım çay bardağı içme suyu ilave ederek salçanın çözülmesini sağlayın.
Servis tabaklarına koyduğunuz yufkaların üzerine yeteri kadar sarımsaklı yoğurt gezdirdikten sonra onun da üzerine yağda pişirilmiş salçadan bir miktar dökülür, en üzerine de kuru nane serperek ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:132808 • adı:Tavada Mantı • gönderen:çıkmaz sokak • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:04