TIK TIK MANTI (ÜRGÜP NEVŞEHİR)

Milli Eğitim Bakanlığı

2 adet yumurta
3 su bardağı un
1 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
250 gram kıyma
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet domates
2 adet yeşilbiber
½ kg yoğurt
3 diş sarımsak
Alabildiği kadar su

Un elenir, ortası havuz gibi açılır.
Yumurtalar kırılıp iyice çırpılıp içine su ve tuz eklenerek sert bir hamur yoğrulur.
Hamur yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılarak bol un ile oklava yardımıyla açılır.
Açılan yufkalar katlanarak küçük küçük (1 cm) üçgenler şeklinde kesilip kurumaları için güneşe serilir.
Bir tencereye su konur ve kaynatılır. İçine tuz ve 2 yemek kaşığı kadar yağ konur.
Mantılar kaynayan suya atılır ve 10 dakika haşlanır.
Tavada tereyağı eritilir, kıyma kavrulur, doğranmış biber konularak, bir süre daha kavrulur.
Küp şeklinde doğranmış domatesler eklenir, biraz çevrildikten sonra salça ilave edilir, bir iki karıştırmadan sonra ocağın altı kapatılır.
Sarımsaklar ezilir ve yoğurda karıştırılır. Kevgirle süzülen mantı yoğurtla karıştırılır ve servis kabına alınır.
Üstüne hazırlanan sos dökülür ve servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:145816 • adı:Tık Tık Mantı (Ürgüp Nevşehir) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:21.05.2024 - 11:15