



TÜRK KAHVELİ MANTI

<https://www.aksam.com.tr>

Hamur İçin:

3 Su Bardağı Un

3 Yemek Kaşığı Türk Kahvesi

1 Adet Yumurta

1 Çay Kaşığı

İç Harcı İçin:

150 Gram Dana Döş Çift Çekim Kıyma

1 Adet Soğan

2 Diş Sarımsak

Yarım Tatlı Kaşığı Sumak

Karabiber

Tuz

Yoğurt İçin:

4 Yemek Kaşığı Süzme Yoğurt

7 Yaprak Fesleğen

1 Diş Sarımsak

Tuz

Sos İçin:

4 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

7 Dal Taze Nane

Yarım Tatlı Kaşığı Sumak

İç için, kıymaya sumak, rendelenmiş soğan, sarımsak, karabiber ve tuz ekleyerek karıştırıyoruz.

Un, türk kahvesi, yumurta, tuz ve ılık su ekleyerek hamurumuzu yoğuruyoruz. Bezeler haline getirdiğimiz hamuru kare şeklinde kesiyoruz. Kestiğimiz parçaların ortasına iç harcımızı ekleyerek hamurumuza mantı şeklini veriyoruz. Şekil verdiğimiz mantıları tuzlu suda haşlıyoruz.

Sos için, zeytinyağına nane ve sumağı ekleyip sosun rengi değişene kadar kavuruyoruz.

Yoğurt için, yoğurda ezilmiş sarımsak, fesleğen ve tuz ekleyerek karıştırıyoruz. Bütün malzemeleri birleştirerek tabaklıyoruz.



