YAĞ MANTISI

3 subardağı un
1 paket yaşmaya
yeterikadar su
1 tatlı kaşığı tuz
250gr kıyma
1adet soğan
yeteri kadar tuz
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
yeteri kadar sıvıyağ
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı salça
1 kase sarımsaklı yoğurt

Yaşmaya suda eritilir un tuz su ve mayalı su ile mayalı yumuşak hamur elde edilir 15 dk dinlendirilir
soğan rendelenir kıyma tuz kırmızı bibernane karıştırılıp iç harç hazırlanır.
hamur yarım cm kalınlığında açılır 4*4 boyutunda kareler kesilip içine harçtan konulup bohça şeklinde kapatılır
hamur bitene kadar işlem tekrarlanır.
bol sıvıyağda hazırlanılan mantıların hep kızartılır.
Margarin sıvıyağ ve salça kavrularak salçalı sos hazırlanır.
servis yaparken mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:98487 • adı:Yağ Mantısı • gönderen:tekşen • indirme tarihi:15.04.2025 - 17:06