YUMRU MANTI

Milli Eğitim Bakanlığı

Hamur için:
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar su
Sos için:
½ kg yoğurt
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı kuru nane
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Un, su, tuz ile basit hamur hazırlanır.
Hamur yaklaşık iki üç milimetre kalınlığında yuvarlak olarak açılır.
Açılan hamur 1-2 cm genişliğinde kesilir.
Kesilen mantı hamurları köşelerinde birleştirilerek küçük yumrular yapılır.
Bol yağda kızartılır.
Soğuduktan sonra kaynar suya atılarak 10 dakika pişirilir.
Ayrı bir yerde salça ve yağ kavrularak sos hazırlanır.
Mantılar süzüldükten sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ardından hazırlanan sos dökülür ve nane serpilerek servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:145822 • adı:Yumru Mantı • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:02