

Kure Mantisi

Malzemeler

Hamuru için:

1 adet yumurta

1 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

Ic Harci için:

400 gram kiyma

1 kase pirinc

2 adet sogan

1 tatli kasigi pul biber

1 tatli kasigi karabiber

3 yemek kasigi tereyagi

1 litre et suyu

Yapilisi

Una 1 yumurta kirlip tuz serpilir ve su eklenerek yogurulur. Iyice yogurulan hamur uzeri orterek dinlendirilir. 1 kase pirinc haslanarak sogutulur. Dogranan soganlar kiymayla bulusur ve karistirilir. Uzerine karabiber, pul biber ve tuz serpilip, pirinc eklenerek yogurulur. Dinlenen hamurdan 4 beze kesilir ve 3 beze manti icin acilip kare kare kesilir. Kare kesilen hamurlarin uzerine kiymali pirincli ic harc koyularak kenarlarindan bastirilarak kapatilir. Mantinin uclari lale seklinde acik kalir. Hazirlanan mantilarin pisecegi tepside tereyagi eritilir. Soguyan tereyagli tepsiye mantilar dizilir. Ocaga alinan tepside mantilar tereyagi ile cevirilerek kizartilir. Kizaran mantilarin uzerine 1 litre kadar et suyu dokulur ve uzeri acilan son yufka ile kapatilir. Mantilar guzelce uzerinde yufkayla et suyunda piser.

Kure mantisi sunuma hazirdir...

AFIYET OLSUN