

Kuru Manti

Malzemeler

300 gr kiyma
1/2 demet maydanoz
5 su bardagi un
2 yemek kasigi salca
2 yemek kasigi tereyagi
1 yemek kasigi zeytinyagi
Pul biber
Karabiber

Yapilisi

Ici icin; 300 gram kiyma kendi yaginda kavrulur. Kavrulan kiymaya 1'er tutam karabiber, pul biber ve tuz serpilir. Kiyma ocaktan alinir ve ince ince kiyilmis yarim demet maydanozla harmanlanir.

Hamuru icin; 5 su bardagi unun uzerine 1 yemek kasigi zeytinyagi koyulur. Azar azar su dokulerek toparlanan kadar yogrulur. Manti hamuru iki bezeye ayrilir. Bezeler klasik mantilardan biraz daha kalin acilir ve cay bardaginin agzi ile kesilir. Kesilen hamurlarin ortasina ic yerlestirilir ve kenarlari pile pile buzulerek ortasi acik kalacak sekilde kapatilir. Yuvarlak bir tepsi yaglanir ve kapatilan manti hamurlari ters olarak tepsiye dizilir. Tepsi ocaga yerlestirilir ve tepsinin kapladigi gozlerin tumu yakilir. Agir ateste, tepsi yavas yavas dondurulerek mantilar kizartilir. Mantilar diger bir tepsiye cevrilerek aktarilir ve diger yuzu de kenarlardan biraz sivi yag dokulerek kizartilir.

Sosu icin; 2 yemek kasigi salca 2 yemek kasigi tereyaginda kavrulur. Uzerine arzuya gore karabiber ve pul biber eklenip, yaklasik 2 bardak sicak su ve 1 bardak da et suyu dokulur. Kizaran mantinin uzerine hazirlanan salcali sos dokulur.

Kuru Manti servise hazirdir.