

Kurze

Malzemeler

yarım demet maydanoz ve dereotu
250 gram kiyma
2 tane kuru soğan
1 tane rendelenmiş domates
yarım limon suyu
1 çay kaşığı pul biber
500 gr un
1 tatlı kaşığı tuz
yeterince su
sosu için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
biraz rendelenmiş sarımsakı koyup kavurun .

Yapılışı

İlk önce bir kapta 500 gr unu koyup, 1 tatlı kaşığı tuz serpip suyla mantı kıvamında yoğuralım .
Yoğurdugunuz hamuru 15 dk dinlendirin ve bir tezgahta unla beraber mantı acar gibi yuvarlak mantıdan biraz kalın olacak şekilde acalım.
Aktıktan sonra su bardağı ağzıyla kesin ve diğer tarafta bir kapta 2 tane kuru soğanı doğrayıp, yarım demet maydanoz ve dereotunu doğrayın ve soğanın içine koyalım.
Ardından üzerine 250 gr kıymayı koyun ve üzerine 1 tane rendelenmiş domates ve 1 tatlı kaşığı toz biber ,1 çay kaşığı tuzu ,yarım limon suyu sıkıp harmanlayın.
Hazırlanan içten hamurun içine koyup kapatın ve kaynayan suya atıp pisirelim.
ellerimize sağlık