

Manti Hamurunda Fume Somonlu Kanepe

Malzemeler

Manti Hamuru İcin:

1 adet yumurta

3 su bardağı un

4 yemek kasığı su

tuz

hamurları kızartmak için sıvı yağ

Kanepe İcin:

400 gr. fume somon

2-3 yemek kasığı kapari

yarım demet dereotu

Yapılışı

Oncelikle hamur yogurarak baslayalım.Yogurma kabinin icine un, yumurta, su ve tuz alinarak kulak memesi kivaminda bir hamur elde edilir. Yogrulan hamurdan yumurta iriliginde bezeler yapilarak uzeri nemli bir bezle ortulur ve yaklasik 20 dakika dinlendirilir. Bezeler unlanmis bir zeminde merdane yardimi ile yaklasik 1 mm kalinliginda acilir. Acilan yufkalar 4 cm.lik kareler halinde kesilerek birbirlerine yapismamalari icin uzerlerine un serpilir. Buyukce bir tavada sıvı yağ kızdırılarak hamur parcalari icerisine atilarak kızartilir. Kizartirken yakmamaya dikkat edin. Kizaran hamurlar kagit havlu uzerine alinarak fazla yaginin alınmasi saglanir. Fume somon dilimleri 3 cm. eninde kesilerek kizarmis manti citirlarinin uzerine konulur. Kapari ve tutam tutam dereotu uzerine serpistirilerek servise sunulur.ellerimize saglik