

Maras Usulu Kolay Manti

Malzemeler

hamuru icin;
4 su bardagi un
1 tatli kasigi tuz
su
ic harci icin;
250 gr et
1 cay kasigi reyhan
1 tatli kasigi kirmizi biber
kucuk bir soğan
1 cay kasigi tuz
2 dis sarimsak
bir kase yogurt

Yapilisi

ilk olarak hamurunu kulak mememsi kivaminda yoguralim.
ic harcini da baharatlarini katip yogurun.
sonra hamurlari kucuk bezelere ayirin ve oklava yardimiyla acin.
uc parmak kalinliginda keserek icine hazirlamis oldugumuz etini koyalik ve bicak
yardimiyla kucuk kucuk keselim.
kestigimiz mantilari kenarlarindan kapatabilirsiniz.
(isterseniz kapamayin unlayin bozulmuyor.
ben oyle yaptim) pisirmek icinde tencereye 6 su bardagi su koyup kaynatiyoruz. kaynayan
suya mantilari ilave ediyoruz ve 20 dk pisirin sosunu da sarimsakli yogurtla mantimizi
bulusturuyoruz istege gore nane yag ve biberlede sos hazirlayabiliriz.