

Nohutlu Manti

Malzemeler

Hamur İcin:

1 yumurta

1 corba kasigi Irmik(1/2 su bardagi su ile islatilacak)

400-450 g un

1/2 su bardagi su

Tuz

İc Malzeme:

200-250 g Kiyma

1 orta boy sogan

Tuz

Karabiber

Manti icin;

1 su bardagi haslanmis nohut

Sarimsakli yogurt

Kuru nane(1,5 corba kasigi)

Tereyagi ve biber salcasi (arzuya gore pul biber)

Yapilisi

Oncelikle ic malzememizi hazirlayalim, kiyma, rendelenmis sogan, tuz, karabiber ile suyunu tam cekmis kavrulmus kiyma hazirlayip, buzdolabinda tam sogutalim.Hamur icin, islanmis irmik, yumurta, tuzumuza , unumuzu ve suyumuzu azar azar ekleyerek biraz sertce hamur elde edelim.Hamurumuzu 30 dakika ustu islak bezle ortup bekletilir.Hamuru 4 esit beze haline getirin, her bezeyi 2 cm incelige ulasincaya kadar unla iyice acin.Kesme islemi icin, yuvarlak hamurunuzun unlayarak,yarim ay sekline getirin,tekrar unlayarak yarim ay seklinin bombeli kismini, duz kisminin uzerine getirerek dik dortgen sekline getirin.1 cm eninde kesin.Kesilen parcalari actiginizda uzun seritler elde edeceksiniz.Bu seritleri 4-5 tanesini ust ustü koyup,tekrar keserek 1cm lik kareleri elde edin.Sogumus icinizden parmak ucunuzla alarak hamurunuzun ortasi koyun,ucgen sekline getirerek kapatın.Kapanmis hamurlarinizi unlanmis tepside 1 saat kadar oda sicakliginda kurutun.Nohutlu manti icin,1 litre suyu kaynatin,tuz ekleyin.Kaynayan suya 200 gram (yaklasik 2 kase) mantiyi kaynayan suya atin,yapismamasi icin karistirin.Kuru naneyi ekleyin.Mantilariniz pismeye yakin haslanmis nohutunuzu ekleyin.Servis icin,sulu mantilarinizi kepce ile servis tabaginiza alin,uzerine sarimsakli yogurt ve yagda kavrulmus biber salcasi veya pul biberi ekleyin.Afiyet olsun:)