

Reyhanli Manti Corbasi

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 sogan

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 bir yemek kasigi salca bir yemek kasigi biber
yarim cay bardagi yag ve 8 su bardagi suyu da koyup kaynatin.uzerine biraz nane biraz
reyhan ilave edelim
su kaynayinca mantilari da ilave edin ve 20 dk pisirin ve mantimiz hazir.