



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Mantı

Mantı



2 Ədəd yumurta
1 Stəkan su
1 Yemək qaşığı duz
Alabildiği qədər un
İçə üçün:
250qr. Qıymə
1 Ədəd baş soğan
1 Çay qaşığı duz
1 Çay qaşığı qara bibər
Sosu üçün:
1 Armud stəkan duru yağ
12 Yemək qaşığı qatıq
5 Dış sarmısaq
1 Armud stəkan su
1 Tutum duz
Sumaq
Nanə
Pul qırmızı bibər

- # Yumurta, su, duz bir qaba qoyulur, qarışdırılır, üzərinə yavaş yavaş un əlavə edərək yoğrulur, sərt bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmir 15-20 dəqiqə dincəlməyə buraxılır. (Üstü Örtülü olaraq)
- # Bu arada iç hazırlanır, soğan rəndələnir, qıymə duz və qara bibərlə qarışdırılır.
- # Dincələn xəmir 4 bərabər hissəyə bölünür. Hər hissə bir ocaq məcməyi böyüklüyündə açılır, 2x2sm. böyüklüyündə kvadratlar kəsilir.
- # Hər kvadratın ortasına noxud böyüklüyündə iç qoyulur, tinli tərəfləri bir birinə yapışdırılır.
- # Bütün mantılar bu şəkildə tamamlandıqdan sonra, böyük bir qazanda qaynayan duzlu suya atılır.
- # Mantılar suyun üstünə çıxınca bişmiş deməkdir.
- # Mantılar bir az xaşlama suyu ilə birlikdə xidmət nimçəyinə qoyulur, üzərinə sarmısaqlı qatıq tökülür.
- # Qatığın da üzərinə qızdırılmış yağlı, pul bibərli qarışım tökülüb, nanə və sarmısaq səpilərək xidmət edilir.

Not: Mantılar, xaşlanmadan əvvəl 10-15 dəqiqə gözlədirsə, bir az qurur və xaşlanarkən yapışmaz.