

Kırlareli Boş Mantı

Toplam 125 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Zor ~418 kcal

Kırlareli boş mantı içsüz yufka parçalarını 111 dakikada sıcak suda kaynatılarak yumuşatan, sarımsaklı yoğurt ve biberli yağla tamamlanan yöresel hamur yemeğidir.

Malzemeler

Hamur için

- 5 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1.3 su bardağı Ilık su
- 7 gr Kuru maya
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Pişirmek için

- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ

Yumuşatmak için

- 2 su bardağı Sıcak su

Sos için

- 2 su bardağı Yoğurt
- 3 diş Sarımsak

Üzeri için

- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Un, yumurta, yoğurt, maya, tuz ve ılık suyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 35 dakika mayalandırın.
3. Hamuru yufka inceliğinde açın ve küçük lokmalar halinde kesin.
4. Lokmaları yağlanmış tepsiye dizip 190°C fırında 22 dakika kızartın.
5. Sıcak su ve sıvı yağ tencerede 15 dakika kaynatılarak yumuşatın.
6. Yoğurt ve ezilmiş sarımsak pürüzsüz çirpın.
7. Tereyağında pul biberi 40 saniye kızdırın.
8. Boş mantıyı sarımsaklı yoğurt ve biberli yağla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Fırınlanırken mantı ile buluştururken kapağı kapatmak parçaların dağılmasını yumuşatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve pul biberli yağla sıcak kaşık yemeği gibi servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta