

Tbilisi Khinkali

Toplam 118 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 18 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 17/10

Khinkali, ince hamurda etli, soğanlı ve kişnişli sulu harc saklayan Gürcü usulü büyük bohça mantıdır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.8 su bardağı Su
- 500 gr Dana kıyma
- 2 adet Kuru soğan
- 0.3 demet Kişniş
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 2 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1.25 su bardağı suyu yoğurun.
2. Hamuru 10 dakika yoğurup 30 dakika dinlendirin.
3. Kuru soğan ve kişnişi çok ince doğrayın.
4. Dana kıyma soğan, kişniş, pul biber, karabiber, kalan tuz ve yarısını su bardağı suyu karıştırın.
5. Hamuru bezelere ayırarak 12 cm çapında ince açın.
6. Her hamura harc koyup kenarları pile pile toplayarak boğum yapın.
7. Khinkalileri kaynar tuzlu suda 8 dakika yüzeye çıkmak kadar haşlayın.
8. Karabiberle sıcak servis edin, iç suyu dökülmesin diye ilk lokmayı dikkatli alın.

PÜF NOKTASI

Harcıyla gevşetin, pişince khinkalinin içinde sıcak servis suyu oluşur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne karabiber çekip sıcak olarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten