

HAZIR YUFKADAN KOLAY MANTI

Kategori : Börek ve Kekler

Yayınlayan [Admin](#) 2015/10/20

Normal

0

21

false

false

false

MicrosoftInternetExplorer4

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">MALZEMELER

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">1-Üç adet hazır yufka

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">2-iki adet orta boy kuru soğan

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">3-250 gr. Kadar kıyma

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">4-yarım demet maydanoz

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">5 bir tatlı kabıđý karabiber,yeterince tuz

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">6-üç su bardađý su veya et suyu

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">7 – yarým yemek kabýđý tereyađý

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">ÝÇ (harç) in HAZIRLANIPI: Kýmáý yođurma kabýna al.ince kýmýmýp sođan vemaýdanozu,karabiberi , yeterince tuzunu ilave et ,birbirini tutacak gibi iyice yođur.

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">ÜZERÝ (sosu) ÝÇÝN

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">1-Bir yemek kabýđý sývý yađ + iki yemek kabýđý tereyađý

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">2-kýmýmýz biber (acý seviyorsanýz biraz da pul biber)

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">3-kuru nane

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">4-200gr. Yođurt (iyice çýrpýmýp)

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">5-Birkaç dib sarýmsak (dövülmüp veya dođranmýp)

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">YAPILIPİ: birinci yufkayý al ,yarým ay beklinde ikiye katla .rulo beklinde sýkýca sar. 5cm.kadar aralýklarla kes. Kestiđin parçaları aç. Uzunları üçe,kýsaları ikiye ayýr. Ayýrdýđýn parçaları ikiye katla.içine hazýladýđýn harçtan bir çay kabýđý dolusu koy ve rulo seklinde sýkýca sar. Uçunu suya batýrarak yapýptýr. Pişirme tepsisine hiç aralýk býrakmadan yanyana diz.bütün yufkaları aynı beklilde hazýrla. lki yemek kabýđý tereyađýný eriyinceye kadar ýsýt ve sardýđýn yufkaların üzerine hertarafýna deđecek beklilde gezdire.170-180 derece arasý ýsýtýmýp fýrýnda pembelesinceye kadar pişir. Bu arada 3 su bardađý et suyuna yarým yemek kabýđý tereyađý ve bir çay kabýđý tuz ilave et ve kaynat (et su yoksa normal su kullanabilirsiniz. Ya da tavuk veya et bulyon) tepsisi fýrýndan alýnca sýcakken, tavuk suyu da sýcakken yavaþ yavaþ yedire yedire üzerine gezdire. Üzerini kapatarak yumuþamasýný bekle.

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">SOSUN HAZIRLANIPI: ýsýtma kabýna sývý ve tereyađýný al ve ýsýt. biber ve naneyi lave et yakmadan biraz daha ýsýt mantýlar sođumadan üzerine gezdire. En üstüne sarýmsaklý yođurdu gezdirerek dök.ýlýk olarak srvis yap.

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">

115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">Not:arzuya göre yođurt yerine dövülmüp ceviz serpebilirsin.

none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">
Wwwpervinengin.net

```
/* Style Definitions */  
table.MsoNormalTable  
{mso-style-name:"Normal Tablo";  
mso-tstyle-rowband-size:0;  
mso-tstyle-colband-size:0;  
mso-style-noshow:yes;  
mso-style-parent:"";  
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;  
mso-para-margin:0cm;  
mso-para-margin-bottom:.0001pt;  
mso-pagination:widow-orphan;  
font-size:10.0pt;  
font-family:"Times New Roman";  
mso-ansi-language:#0400;  
mso-fareast-language:#0400;  
mso-bidi-language:#0400;}
```



