HAZIR YUFKADAN KOLAY MANTI

Kategori : Börek ve Kekler

Yayýnlayan 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 hazýr 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 soðan
none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">3-250 gr. Kadar kýyma
none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">4-yarým demet maydanoz
none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">5 bir tatlý kaþýðý 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 bardaðý 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 kaþýðý tereyaðý
none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">ÝÇ (harç) in HAZIRLANIÞI: Kýymayý yoðurma kabýna al.ince kýyýlmýþ soðan vemaydanozu,karabiberi , yeterince tuzunu ilave et ,birbirini tutacak gibi iyice yoður.
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 kaþýðý sývý yað + iki yemek kaþýðý tereyaðý
none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">2-kýrmýzý 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. Yoðurt (iyice çýrpýlmýþ)
none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">5-Birkaç diþ sarýmsak (dövülmüþ veya doðranmýþ)
none;text-autospace:none" class="MsoNormal">
115%;font-family:Calibri;mso-bidi-font-family:Calibri;mso-ansi-language:EN-US">YAPILIÞI: birinci yufkayý al ,yarým ay þeklinde ikiye katla .rulo þeklinde sýkýca sar. 5cm.kadar aralýklarla kes. Kestiðin parçalarý aç. Uzunlarý üçe,kýsalarý ikiye ayýr. Ayýrdýðýn parçalarý ikiye katla.içine hazýladýðýn harçtan bir çay kaþýðý dolusu koy ve rulo seklinde sýkýca sar. Ucunu suya batýrarak yapýþtýr. Piþirme tepsisine hiç aralýk býrakmadan yanyana diz.bütün yufkalarý ayný þekilde hazýrla. Iki yemek kaþýðý tereyaðýný eriyinceye kadar ýsýt ve sardýðýn yufkalarýn üzerine hertarafýna deðecek þekilde gezdir.170-180 derece arasý ýsýtýlmýþ fýrýnda pembelesinceye kadar piþir. Bu arada 3 su bardaðý et suyuna yarým yemek kaþýðý tereyaðý ve bir çay kaþýðý tuz ilave et ve kaynat (et su yoksa normal su kullanabilisiniz. Ya da tavuk veya et bulyon) tepsiyi fýrýndan alýnca sýcakken, tavuk suyu da sýcakken yavaþ yavaþ yedire yedire üzerine gezdir. 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 HAZIRLANIÞI: ýsýtma kabýna sývý ve tereyaðýný al ve ýsýt. biber ve naneyi lave et yakmadan biraz daha ýsýt mantýlar soðumadan üzerine gezdir. En üstüne sarýmsaklý yoðurdu 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 yoðurt yerine dövülmüþ 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;}




www.pervinengin.net