

# Diyarbak1G1r1k

Toplam 79 dk

Haz1rl1me 55 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Aç1l1bar 17/10

Diyarbak1g1r1k, ince aç1lmış hamuru baharatlı k1yma harc1yla doldurup haşlayan ve tereyağlı sosla sunan yöresel mantı yemeğidir.

## Malzemeler

- 4 su bardağ Un
- 1 adet Yumurta
- 1.3 su bardağ Su
- 350 gr Dana k1yma
- 1 adet Kuru soğan
- 2 su bardağ Sar1msaklı yoğurt
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Pul biber

## Yapılış

1. Un, yumurta, su ve tuzun yarısını tart hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin.
3. K1yma rendelenmiş kuru soğan, karabiber, pul biber ve kalan tuzu karıştırın.
4. Hamuru ince aç1l karelere kesin, k1yma harc1 ortalarına koyun.
5. Kareleri üçgen kapatıp kenarlarını sıkıştırın.
6. G1r1kleri tuzlu suda 12 dakika haşlayın.
7. Tereyağında biber salçasını 2 dakika kavurun.
8. G1r1kleri sar1msaklı yoğurt ve salçalı tereyağ ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak g1r1kleri haşlanırken ağarmadan pişmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine sar1msaklı yoğurt ve biberli tereyağ gezdirerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta