

Kütahya Cimcik Mantısı

Toplam 63 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk 5 kişilik Orta ~390 kcal Açılış 6/10

Cimcik mantısı küçük s1k1 hamur parçaları haşlayıp sarımsak, yoğurt ve tereyağı biberle servis eden Kütahya mantısıdır.

Malzemeler

- 3.5 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Su
- 2 su bardağı Yoğurt
- 3 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, yumurta, su ve tuzla tok bir hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirip bezelere ayırın.
3. Bezeleri ince açıp küçük kareler kesin.
4. Her kareyi ortadan s1k1 cimcik şekli verin.
5. Mantıları kaynar tuzlu suda 8 dakika haşlayın.
6. Yoğurdu sarımsakla, tereyağı pul biberle kızdırin.
7. Mantıyı yoğurt ve biberli tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamur parçalarını boyda s1k1 mantıların bit sürede pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine nane, pul biber ve sıcak tereyağı gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

