

Tiflis Khinkali

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

Khinkali, dana ve domuz kıyması, soğan, kişniş, baharat ve suyla sulu harca çevirip kalın hamur bohçalarında haşlayan Gürcü mantıdır.

Malzemeler

- 5 su bardağı Un
- 2.3 su bardağı Su
- 400 gr Dana kıyma
- 400 gr Domuz kıyma
- 2 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 demet Kişniş
- 0.5 çay kaşığı Çemen otu
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 2 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılı

1. Un, suyun 1 su bardağı ve tuzun yarısını yavaş yavaş hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika dinlendirin.
3. Dana kıyma domuz kıyma rendelenmiş kuru soğan, sarımsak kişniş, çemen otu, pul biber, karabiber ve kalan tuzu karıştırın.
4. Kalan suyu harca üç parçada ekleyip sulu kıvam elde edin.
5. Hamuru bezelere ayırarak 12 cm çapında yuvarlaklar açın.
6. Her yuvarlağın ortasına harç koyup kenarlarını birleştirilerek sığırca kapatın.
7. Khinkalileri kaynar tuzlu suda 12 dakika haşlayın.
8. Süzülen khinkalileri karabiberle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Harçta suyunu kademeli eklemek khinkalinin içinde sıcak suyunun oluşmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine karabiber serpip elde, tepesindeki düğümü tutarak sıcak yiyin.

Alerjenler

Gluten