



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞME MANTISI (İZMİR)

Reşat Akbaykal

Hamuru için:

1 yumurta

Aldığı kadar un

Tuz

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı su

1 çay bardağı süt

Mantı içi:

500 gr. dana kıyma (Ön kol+kaburga)

1 adet küçük soğan

Karabiber

Tuz

Hamuru için; bu malzemelerle hamur yoğrulur. Bir süre oda sıcaklığında bekletilir.

Mantı içi için; mantının iç malzemeleri köfte yoğurur gibi karıştırılır. Kızgın zeytinyağında kavrulur ve soğumaya bırakılır.

Hamur ufak ufak beze yapılır ve ince şekilde açılır.

Açılan yufka su bardağının ağzı ile yuvarlak yuvarlak kesilir.

Yuvarlak hamurun ortasına 1 kaşık iç koyulur üzerine bir yuvarlak hamur daha koyulur.

Hamuru kapattıktan sonra kenarları çiçeğe benzeyecek şekilde elle kıvrılır. Yani kıyma kapatılmış hamur içinde hapsolmuş olur.

Mantılar yağda kızartılır.

Başka bir kaptaki et suyu kaynar suda eritilir. Pişen mantının üzerine kaşıkla gezdirilir.

Aynı kaptaki sarımsaklı çırpılmış yoğurt hazırlanır.

Mantının üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.

Üzerine zeytinyağında toz kırmızı biber kaynatılır ve dökülür.

Eğer isterseniz zeytinyağı yerine tereyağı da kaynatabilirsiniz.

Artık hazır olan mantımızın üzerine kuru nane ekilir ve servis edilir.

