



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MANTI

THY Skylife

Hamur için:

2 su bardağı su

Un

Tuz

1 yumurta

50 gr tereyağı

İç malzeme:

300 gr kıyma

Tuz

1 adet kuru soğan

Karabiber

Üstüne:

Sarımsaklı yoğurt

Kırmızı toz biberli eritilmiş tereyağı

Et suyu

Hamur malzemeleri karıştırılarak orta sertlikte bir hamur yoğrulur. 2 bezeye ayrılır. Hamur yarım saat dinlendirilir. Açılan hamurlar küçük küçük kesilir ve iç harç koyulur ve kapatılır. Çok ince ya da çok kalın açılmamalı. Fırın tepsisine dizilen mantıların üstüne tereyağı parçalar hâlinde koyulur.

200 ° fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir. Pişen mantıların üstünü geçecek şekilde sıcak et suyu ve biraz tuz koyulur. Tekrar 10 dakika pişirilir. Fırından çıkan mantı ılınınca yoğurt ve yağlı sos dökülür.

