



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI (ÇORUM)

½ kg un
tuz
aldığı kadar su
İç malzemesi:
200 gr kıyma
Tuz
Karabiber
1 baş soğan
1 tutam maydonoz

Mantının iç malzemesi olan kıyma, tuz ve karabiberi kavurun. İsteğinize göre bu karışıma, soğan ya da kıyılmış maydonoz da ilave edebilirsiniz. Hazırladığınız içi bir kenara ayırın. Su, un ve tuzla kulak memesi yumuşaklığında mantı hamuru yoğurun. Hazırladığınız hamuru dört parçaya bölün. Herbirini kalınca açın. Üzerlerine sıvıyağ gezdirerek üst üste birleştirin. Hamuru tekrar yoğurun. ½ cm inceliğinde hamurlar açın. Çay bardağının ağzıyla yuvarlaklar kesin. Yuvarlakların içine hazırladığınız içi koyarak, hamuru altı kulaklı bükün. Hazırladığınız mantıları bol yağlı tepsiye dizin. Üzerine tekrar yağ gezdirerek fırında her iki tarafı kızarıncaya kadar pişirin. Dilerseniz sarımsaklı yoğurda batırarak dilerseniz az et suyunda haşlayarak üzerine sarımsaklı yoğurt, kızdırılmış yağ, kırmızı biber ve nane dökerek yiyebilirsiniz.