



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

İÇİ ETLİ HAMUR KULAK HAMURU (SİNOP MANTISI)

Yumurta, un, tuz ve suyla orta sertlikte bir hamur yoğrulur ve parçalara ayrılır. Hamur bir süre dinlendikten sonra oklavayla orta kalınlıkta açılıp yaklaşık beşer santimlik karelere bölünür. Karelerin içine kıyma, soğan, tuz ve karabiberden oluşan karışımdan konur. Üçgen şeklinde katlanarak uzun uçları bir araya getirilir. Böylece hamur kulak şeklini almış olur.

Katlanmış mantılar kaynayan tuzlu suya atılır. Bir iki taGım kaynadıktan sonra pişip pişmediğı kontrol edilerek tencerenin altı kapatılır ve yapışmaması için üzerine soğuk su dökülür. Daha sonra süzgeçten geçirilerek tabaklara alınır. İki ayrı tabağı alınan mantılardan birinin üzerine sarımsaklı yoğurt, diğerine de bol ceviz serpilir. Üzerlerine kızdırılmış tereyağı dökülerek servis yapılır.

Not: Tereyağına bir miktar salça karıştırılabilir. Arzuya göre nane, kırmızıbiber ya da sumak konabilir.

Mantı evlerde büyük tepsişlerde hazırlanarak servis yapılır. Eğer cevizli mantı tepsiye dölşenecekse ceviz önce tepsinin dibine biraz serpilir, üzerine biraz piGmiG hamur konur tekrar üzerine ceviz serpilerek kat kat dölşenir. En son üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir.

