MANTI

300 gram orta yağlı dana kıyma,
1 adet orta boy kuru soğan,
yarım demet ayıklanmış maydanoz yaprağı,
3 su bardağı ince elekte elenmiş un,
yarım kilogram orta yağlı yoğurt,
1 adet yumurta,
2 çorba kaşığı margarin,
3 diş sarımsak,
1 çay kaşığı kırmızıbiber,
istediğiniz oranda karabiber
yeterince tuz.

Elenmiş 3 su bardağı unun ortasına 1 yumurta kırılır, yeterince tuz ve su ilave ederek hamur sert olmak kaydıyla iyice yoğrulur. Özleştirildikten sonra, uygun bir kaba koyup üzeri kapalı olarak dinlendiribneye bırakılır. Daha sonra; hazırlanmış olan dinlenmiş hamuru iki ayrı parçaya ayırarak oklavayla tamamını iki veya iki buçuk milimetre inceliğinde açıp, düz bir zeminin üzerinde, iki parmak genişliğinde düzenli karelere bölünür. Bu arada kıyma, kuru soğan, yarım demet ayıklanmış maydanoz yaprağı, üç diş sarımsak, I çay kaşığı kırmızıbiber, karabiber ve tuz ile hazırlanan iç iyice yoğrulur. Kıyma ile yoğurarak hazırlanmış olan iç kare halinde yapılan hamurların ortasına düzenli bir şekilde koyup kenarları üçgen şeklinde yaparak sıkıca kapatılır. Hafiften yağlanmış uygun büyüklükte bir tepsinin içine hazırlanan mantılar tek kat halinde dizilir. Üzerine hepsine değecek şekilde hafif yağ sürerek orta sıcaklıktaki fırında pembeleşene kadar bekletilir. Pembeleşen mantıların üzerine 6 bardak su ilave edilir. Her tarafının aynı oranda pişmesi için arada sırada tepsi sağa sola çevrilir. Pişen mantılar servis tabağına alındıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek kırmızıbiberli yağ gezdirilir ve servise sunulur.

ML® Yağ Mantısı için tıklayın