



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TATLI EKŞİ SOSLU DÖRT MEVSİM MANTISI (ÇİN)

- 175 g Çin mantısı hamuru daireler halinde kesilmiş
- 175 g kuzu kıyması (bütün yağları alınmış etten, kalın çekilmiş)
- 1 çorba kaşığı sirke
- 2 tatlı kaşığı taze zencefil rendesi (isteğe bağlı)
- 1 diş sarımsak (çok ince kıyılmış)
- 3 taze soğan (ayıklanıp, çok ince doğranmış)
- 1 orta boy havuç (kazınıp, rendelenmiş)
- 2 tatlı kaşığı soya sosu (ya da soyu)
- 1/2 tatlı kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 2 tatlı kaşığı kişniş (ya da maydanoz, çok ince kıyılmış)
- 1 küçük taze patates (haşlanıp, kabuğu soyulduktan sonra, iri zar biçiminde kesilmiş)
- 2 kurutulmuş siyah Çin mantarı (çok sıcak suda 20 dakika bekletildikten sonra, süzdürülüp, iri zar biçiminde doğranmış; ya da zar biçiminde doğranıp, 1 çorba kaşığı ayçiçek yağında 3 dakika sote edilmiş 2 orta boy mantar)
- 1/2 kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, zar biçiminde doğranmış)
- 2 çorba kaşığı iç bezelye
- Tatlı - ekşi sos:
  - 18 cl. (3/4 su bardağı) portakal suyu (harlı ateş üstünde, 3 çorba kaşığı kalıncaya kadar çektirilmiş)
  - 4 çorba kaşığı tuzsuz tavuk suyu
  - 2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
  - 2 çorba kaşığı sirke (tercihen pirinç sirkesi)
  - 1 çorba kaşığı tozşeker
  - 1 çorba kaşığı salça
  - 2 tatlı kaşığı mısır nişastası

Küçük bir tencereye bütün sos malzemesini koyup, mısır nişastası iyice eriyinceye kadar karıştırın. Tencereyi orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak sosu koyulaşınca kadar pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın ve bir kenara bırakın.

Harcı hazırlamak için bir salata kâsesinde kıyma, sirke, zencefil rendesi (isteğe bağlı), sarımsak, taze soğanlar, havuç rendesi, soya sosu, limon suyu, kişniş (ya da maydanoz) ve 3 çorba kaşığı suyu iyice karıştırın. Daire biçiminde hamurların her birinin ortasına 1'er tatlı kaşığı harç koyup, dört yapraklı yonca biçimi verdikten sonra, 4 boşluğun her birini ayrı bir sebzeyle (Çin mantarı [ya da mantar]; taze patates; kırmızı dolmalık biber; bezelye) süsleyin.

Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynamaya bırakın. Bu arada bir delikli buğulama kabına, aldığı kadar dört mevsim mantısını yan yana yerleştirin (birbirlerine değmemelidirler). Tenceredeki su kaynayıncaya, delikli buğulama kabını içine yerleştirip, tencerenin kapağını kapatarak, mantıları buharda 8 dakika pişirin.

Sonra buğulama kabını çıkarıp, mantıları ısıtılmış bir servistabağına çıkararak, tabağı alüminyum folyoyle örtün ve sıcak kalmalarını (sözgelimi ılık fırına yerleştirerek) sağlayın. Kalan mantıları da aynı biçimde pişirirken, sos tenceresini orta ateşe oturtup, sosu ısıtın. Pişen mantıları servis tabağındaki öbür mantıların yanına aktarın, sosu bir kâseye boşaltarak, mantıların yanında servis yapın.