



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇIK GÜL MANTISI

3,5 su bardağı un

Tuz

1 su bardağı su

1 yumurta

İçi için:

1 adet soğan ? rende

200 gr. dana kıyma

Tuz

Karabiber

Sosu için:

2 yemek kaşığı domates salçası

3 yemek kaşığı zeytinyağı

3 su bardağı su

Üzeri için:

Sarımsaklı yoğurt

Kuru nane

Tereyağı

Hamur için; olan bütün malzemeleri yoğurun. Hamuru 5 ? 10 dakika dinlendirin.

İç harç için; kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi yoğurun ve kenara alın.

Dinlendirdiğiniz hamuru 2 bezeye bölün.

Hamuru ince, dikdörtgen açın ve hamurdan 2-3 parmak kalınlığında şeritler kesin. Ortasına hazırladığınız iç harçtan aralarında boşluk kalacak şekilde yerleştirin.

Aralardaki boşlukları birleştirin ve kendi etrafında dolayıp yağladığınız fırın kabına yerleştirin. Diğer tüm hamurları aynı şekilde hazırlayın.

200 dereceye önceden ısıtılmış fırında 20 ? 25 dakika pişirin.

Sos için; bütün malzemeleri karıştırın ve mantının pişmesine 5 dakika kala mantıyı fırından çıkarın. Sosunu verin ve 5 dakika daha pişirin.

Bir sos tenceresinde tereyağını eritin üzerine nane ekleyin. Fırında çıkan mantının üzerine sarımsaklı yoğurt ve naneli tereyağı gezdirip servis edin.



