



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA SOSYETE MANTISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı un
1 yumurta
Yarım su bardağı su
Bir tutam tuz
İç Harcı İçin:
250 gram kıyma
1 büyük soğan
Tuz, karabiber, pul biber
2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
Yoğurt ve nane (servis için)

Derin bir kaseye unu ve tuzu ekleyin. Ortasını havuz gibi açın ve yumurtayı kırın. Yavaşça suyu ekleyerek, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Gerekirse un ilave edebilirsiniz. Hamuru streç filmle sarın ve yaklaşık 30 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizde yuvarlayarak açın. İnce bir şekilde açtığınız hamurları kesme tahtası veya tezgah üzerine serin. İç harcı hazırlamak için; bir tavada yağı kızdırın ve ince doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene kadar kavurun. Ardından kıymayı ekleyin ve kavurmaya devam edin. Kıyma suyunu salıp çekene kadar pişirin. Baharatları ekleyerek karıştırın ve ocaktan alın. Hazırladığınız iç harcı hamurun üzerine paylaşırın ve hamuru kapatın. Hamurların kenarlarını parmak uçlarıyla iyice bastırarak kapatın. Bir tencerede su kaynatın ve içine mantıları ekleyerek yaklaşık 10-15 dakika haşlayın. Mantılar suyun üstüne çıktığında pişmiş demektir. Haşlanan mantıları servis tabağına alın. Üzerine yoğurt dökün ve kızdırılmış tereyağında nane ile birlikte kızdırarak mantıların üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

