ADANA MANTISI

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
2 tatlı kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar su
İçi için:
350 gr kıyma
2 adet kuru soğan
Tuz, karabiber
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Pişirmek için:
2 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı haşlanmış nohut
Üzeri için:
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Hamur malzemesi bir araya getirerek serte yakın hamur yapılır. Hamur yarım saat dinlendirilir. Bu arada iç malzeme hazırlanır. Kıyma yağsız olarak kavrulur, üzerine rende soğan katılır, 8-10 dakika birlikte piştikten sonra tuz ve karabiber katılır, ateşten alınır. Hamur 2 parçaya ayrılır. Her parça oklavayla olabildiğince ince açılır. Kibrit kutusu gibi dikdörtgan parçalar kesilir. Yeteri kadar kıymalı iç konur, rulo yapılır, sonra gül börek gibi bükülür. Diğer hamur parçasına da aynı işlemler uygulanır, kızgın yağda altın rengi kızartılır. Daha sonra mantılar tepsiye aktarılır. Üzerine tavuk suyu ve haşlanmış hohut konur. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 15 dakika pişirilir. Servis tabağına aktarılır. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra yalılmış tereyağlı pul biber gezdirilir.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.01.2022