



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ADANA MANTISI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Su Bardağı Hamuru İçin:un
- 1 Çay Kaşığı Hamuru İçin:tuz
- 1 Tatlı Kaşığı İç Malzemesi:Biber salçası
- 250 gr İç Malzemesi:ortayağlı kıyma
- 3 Diş sosu için dövülmüş sarımsak
- 1 Çay Kaşığı sosu için Kırmızı pul biber, nane
- 2 Çorba Kaşığı sosu için sanayağ
- 1 Adet İç Malzemesi:orta boy soğan
- 1 Çay Kaşığı İç Malzemesi:Nane,karabiber,tuz
- 1 Adet hamuru için:yumurta

Sosun yapılışı: Tavada yağı eritip sarımsakları ekleyelim ve soteleyelim. Sonra pul biberi ilave edelim. Karıştırıp ocaktan alalım.Hamur malzemeleri ile hamuru hazırlayalım, kulak memesi yumuşaklığından daha sert kıvamda olsun,üzerine nemli bir bez örterek 20 dk. dinlendirelim,İki eşit parçaya bölelim ve oklavayla 1- 2 mm inceliğinde açalım sonra da 2-3 cm lik karelere bölelim Bütün iç malzemeleri karıştıralım ve bu karelerin içine yerleştirelim,sonra da üçgen şeklinde kapatalım. Diğer tarafta, geniş bir tencerede suyunu kaynatalım. Tuz ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyelim ve yaptığımız üçgen mantılarımızı kaynayan suya koyalım ve karıştıralım. Orta ısıda 8-10 dk pişirelim. Servis edeceğimiz tabaklara süzgeçli kepçeyle alalım ve üzerine yoğurdunu sonra da sosunu gezdirelim.