



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ADANA USULÜ KIZARTMA MANTI

Mantı Hamuru için;

2 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

2 su bardağı un

Gerekirse 3-4 yemek kaşığı su

Ayrıca;

250 gr kıyma

1 çay kaşığı tuz, karabiber

Kızartmak için;

5 yemek kaşığı zeytinyağı

Çorba sosu için:

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı tereyağı

8-9 su bardağı sıcak su

1 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Mantı için;

250 gr orta yağlı kıyma

1 çay kaşığı tuz, karabiber

Mantının hamurunu hazırlamak için ; yumurtaları yoğurma kabına kırıp tuzu ekleyin. Unu da yavaş yavaş ekleyerek yoğurun. Hamuru tezgah üzerine alarak pürüzsüz hale gelene kadar yoğurup üzerini örterek 20 dakika bekletin.

İç harcını hazırlamak için ; Kıymayı bir kaba aktarıp üzerine tuz, karabiber ekleyerek iyice yoğurun.

Dinlenen hamuru eşit büyüklükte üç bezeye bölün ve her birini yufka büyüklüğünde açın. Sonra yufkaları 7-8 santimlik kareler halinde kesin. Kesilen hamurların ortasına bir çay kaşığı dolusu kıymalı harçtan koyun. Hamuru önce üçgen şeklinde katlayın, sonra iki ucunu aynı yöne katlayarak gül şekli verin. Malzemenin tamamına aynı işlemleri uygulayın.»Tavaya zeytinyağını koyup kızdırın. Mantıları kızgın yağa atıp karıştırarak 5-6 dakika, iyice kızarana kadar kızartın.

Diğer taraftan, mantı tenceresine tereyağını ve biber salçasını koyup bir iki sefer karıştırıp sıcak su, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin ve kaynamaya bırakın.

Kaynayınca kızarmış mantıları ekleyip karıştırın. Yaklaşık 10 dakika mantıları kaynatıp ocağın altını kapatın. Sarımsaklı yoğurt ile birlikte servise sunun.

Not: Bu mantıya et suyu konmaz, suyu fazla sulu olmamalıdır. Mantılar daha önce yapılır, kızartılır, 10 gün buzdolabında bekliyebilir.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 27.09.2023