



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHISKA MANTISI

Hamuru için:

Su

Tuz

Un

İçi için:

1 kilogram kıyma

1 kilogram patates

3 adet kuru soğan

Tuz

Karabiber

Maydanoz (arzuya göre)

Tencereyi yağlamak için:

Sıvı yağ

Servis için:

1 adet kuru soğan

Tereyağı

Yoğurt

Un ve tuzu yoğurma kabında karıştırın.

İçine azar azar su ilave ederek kulak memesinden biraz daha yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru bezelere ayırıp bir süre dinlendirin.

Bu esnada mantının iç harcını hazırlayın.

Soğanları ve patatesleri çok küçük küpler halinde doğrayın.

Et, tuz, ve karabiber ile birleştirip iyice harmanlayın.

Tezgahı unlayıp dinlendirdiğiniz hamurları açın ve büyük karelere bölün.

İç harcından hamurların ortasına koyup bohça şeklinde kapatın ve iki ucunu içe ya da dışa doğru bükün.

Buhar tenceresinin her katını güzelce yağlayın.

Mantıları tencereye dizip 45-50 dakika kadar buharda pişirin.

Tereyağını eritip piyazlık doğradığınız doğanı karamelize olana kadar çevirin.

Mantıların üzerine çırpılmış yoğurt ve soğan sosu gezdirin ve sıcak servis edin.



