



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AZERİ MANTISI

3 su bardağı un
1 adet yumurta
2 tatlı kaşığı tuz
250 gr kıyma
2 adet soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
2 adet sarımsak
1 yemek kaşığı sirke
75 gr tereyağı
20 gr toz nane

Unu karıştırma kabına alıyoruz. Ortasını açarak yumurtayı kırıyoruz. Kenarlarına 1 tatlı tuz serpiyoruz. Ortasından yoğurmaya başlıyoruz. Ilık su ilave ederek yoğuruyoruz. Elde ettiğimiz hamura un serpiyoruz ve oklavayla incecik açıyoruz. Açtıktan sonra küçük küçük kare şekillerde kesiyoruz.

İç harcı için, kıymayı karıştırma kasesine alıyoruz. İçine 1 adet soğan rendeliyoruz. 1 tatlı kaşığı tuz ve karabiberini atıyoruz ve yoğuruyoruz.

Kestiğimiz mantı hamurlarının içine harçtan koyuyoruz. Hamurun iki kenarını birleştirip kapatıyoruz, tekrar ikiye katlıyoruz ve uzun ince hamuru da çevirerek yuvarlak yapıyoruz.

Mantıları hazırladıktan sonra kaynamış suya atıyoruz. Tuzunu da atıp haşlıyoruz.

Sosu için, sarımsağı tuzla eziyoruz. Sirkeyle karıştırıyoruz. Bu sosu erittiğimiz tereyağıyla karıştırıp mantının üzerine döküyoruz. Son olarak nanemizide mantının üzerine dökerek servis yapıyoruz.