



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BODRUM MANTISI

Hamuru için:

2 adet yumurta

1 kg un

Tuz

Su

İç harcı için:

Yarım kg orta yağlı kıyma

2 adet orta boy soğan

1 tutam maydanoz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Tuz

Üzeri için:

2 su bardağı yoğurt

3 diş sarımsak

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 tatlı kaşığı kuru nane

Kızartmak için:

1 su bardağı sıvı yağ

Öncelikle yoğurma kabımıza unu ekleyin ve unun ortasını havuz şeklinde açarak ortasına yumurtayı kırın.

Daha sonra tuz ve yeteri kadar su ilavesiyle sert kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurunuzu 10 dakika kadar dinlendirin.

Mantınızın iç harcını hazırlamak için soğanları ince ince kıydıktan sonra ilave edin.

Üzerine baharatları, tuz ve 1 tutam maydanozu kıyarak ekleyin.

Dinlenen hamurdan açabileceğiniz büyüklükte bezeler hazırlayın

Un serpilmiş tezgahın üzerinde ince bir şekilde açın.

Küçük kareler şeklinde kestikten sonra karelerin ortasına kıymalı harçtan koyun.

Dört kenarını karşılıklı getirerek bohça şeklinde katlayın.

Hamurlar bitene kadar bu işleme devam edebilirsiniz.

Ayrı bir tencereye 1 su bardağı sıvı yağ ekleyerek yağı kızdırın.

Tüketeceğiniz kadar mantıyı kızgın yağın içinde pembeleştirerek kızartıp bir kabin içine alın.

Mantıları servis tabaklarına yayarak üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı pul biber serpiştirerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:159873 • adı:Bodrum Mantisı • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 22:15