



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOLU MANTISI

<https://acunn.com>

1 adet yumurta  
3 su bardağı buğday unu  
Ilık su  
Tuz  
İçi için:  
1 adet kuru soğan  
500 gram mantar  
Tuz  
Karabiber  
Limon suyu  
Üzeri için:  
1 yemek kaşığı sıvıyağ  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 su bardağı yoğurt  
2-3 diş sarımsak  
Kırmızıbiber  
Yarım yemek kaşığı domates salçası

Yoğurma kabına un, tuz ve yumurta alınır.  
Azar azar su eklenerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir.  
Yumurta büyüklüğünde bezeler yapılarak nemli bez altında 30 dakika bekletilir.  
Bu arada iç hazırlanır. Mantarlar temizlenerek limonlu suda yumuşayana kadar haşlanır. Süzgeçle alınarak suyu sürdürülür.  
Küçük küçük doğranarak bir kaseye alınır. Küp doğranmış soğan,tuz, karabiber eklenerek karıştırılır.  
Bezeler unlanmış tezgahta incecik açılır.  
2 cm.lik kareler halinde kesilir.  
Ortalarına mantarlı iç konularak kareler üçgen kapatılır.  
Kenarlar tırnaklarla bastırılarak yapıştırılır.  
Bir tencerede su kaynatılır. İçine 1 yemek kaşığı sıvıyağ ve tuz atılır.  
Manti hamurları tencereye aktararak yumuşayana kadar haşlanır.  
Delikli kepçe ile servis tabağına alınır.  
Bir tavada tereyağı eritilerek salça, dövülmüş sarımsaklar, kırmızıbiber eklenerek yarım dakika kavrulur.  
2-3 yemek kaşığı mantının haşlama suyundan eklenerek bir taşım kaynatılır.  
Mantının üzerine sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos gezdirilerek servis yapılır.

