



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR MANTISI (DEVREKANİ KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

İçi için:

1 kg. Siyez Bulguru

250 gr. Tereyağı

1 Çay Kaşığı Pul biber

1 Çorba Kaşığı Salça

2 Bardak Su

Hamuru için:

2 kg. Un

1,5 Bardak Su

1 Adet Yumurta

Suyu için:

1 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Çay Kaşığı Pul biber

1 Litre Hindi suyu

1 Tutam Tuz

Öncelikle tereyağında bulgur ve salça pembeleşinceye kadar pişirilir. Sonrasında üzerine 2 bardak sıcak su eklenir ve su çekilince ocağın altı kapatılır.

Un, su ve yumurta bir kaptan karıştırılır ve kulak memesi kıvamında hamur elde edilir.

Hazırlanan hamur 1 metre çapında yaslağaç üzerinde incecik açılır.

Sonrasında 5x5 cm genişliğinde karelere bölünür.

Hazırlanan iç açılan karelerin içerisine kaşık yardımıyla konur ve yıldız şeklinde ağız kapatılır.

Mantıların yerleştirileceği tepsi bol sıvı yağ ile bezelenir ve mantılar tek tek dizilir.

Sonra yanan ocağın üzerinde bir yüzü pişen mantılar tek tek çevrilir ve diğer tarafları da pişirilir.

Suyunun hazırlanabilmesi için tereyağı ayrı bir tavada kızdırılır, pul biber, karabiber, tuz ve hindi suyu eklenir.

Su kaynamaya başlayınca pişen mantının üzerine katılır.

Su çekildikten sonra servis edilir.

İsteğe göre sarımsaklı yoğurtla da yenilir.



