



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİMDİK MANTISI

2 Adet Yumurta
4 Çay Kaşığı Tuz
Yeteri Kadar Un
500 g Kıyma
2 Çorba Kaşığı Tereyağ
4 Adet Soğan
5 Adet Yeşil Biber
3 Adet Domates
1/2 Demet Maydanoz
3 Su Bardağı Su
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Kırmızıbiber
Sos İçin:
1 kg Süzme Yoğurt
5 Diş Sarımsak

Hamuru için bir kaba un koyalım ve yumurta kiralım. Tuz ekleyelim ve su ilave ederek yoğuralım. Hamur oluştuğundan sonra dinlenmeye bırakalım.

Tencereye yağ ve kıyma koyalım, kavrulması için bırakalım.

Soğanları, biberleri ve domatesleri doğrayalım. Malzemeleri önce soğanlar olmak üzere sırasıyla kıymanın içine ekleyelim ve kavuralım. Kavurma işlemi bittikten sonra maydanoz ve su ekleyelim. Malzemeleri karıştıralım.

Hamuru iki bezeye ayıralım. Bezeleri oklava yardımıyla açalım ve baklava şeklinde keselim. Küçük hamur parçalarının ortasını büzelim ve mantı şekli verelim.

Mantıları kaynayan suyun içine koyalım. Ardından haşlayalım ve süzelim.

Sarımsaklı yoğurt hazırlayalım.

Cam bir kaba ilk kat olarak sarımsaklı yoğurt koyalım. İkinci kat olarak mantılar ve son kat olarak kıymalı karışım koyalım. Son olarak eritilen tereyağı ilave edelim ve mantıyı servise hazır hale getirelim.



Fotoğraf "bezgin seyyah" tarafından gönderildi. 04.09.2018