



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇORBALI MANTI

Fatma Selamet

Malzemeler:

hamur malzemeleri:

2 su bardağı un,

1 yumurta,

1 tatlı kaşığı tuz,

ılık su

İç malzemeleri:

400 gr kıyım,

4 kura soğan,

1 tatlı kaşığı tuz,

1 tatlı kaşığı karabiber

Çorba malzemeleri:

2,5 yemek kaşığı tereyağı,

yarım yemek kaşığı biber salçası,

yarım yemek kaşığı domates salçası,

1,5 litre kaynamış su,

1 tatlı kaşığı tuz,

2 su bardağı soğuk su,

2 su bardağı un,

1 yumurta ve 1 tatlı kaşığı tuzu geniş bir kaba alın. azar azar ılık su ekleyerek oldukça sert bir hamur yapıyoruz. Hamurun üzerini kapatıp içi hazırlayana kadar dinlendiriyoruz. 4 soğanı rondoda incecik kıyıyoruz. 400 gr kıyım, 1 tatlı kaşığı tuz ve bir tatlı kaşığı karabiber (isterseniz biraz da kırmızı biber) ile karıştırıp köfte harcı gibi yoğuru-yoruz. Hamuru beze haline getiriyoruz. Eğer çok büyük açamayacaksanız 2 beze de yapabilirsiniz. Hamuru yarım mm kalınlığında (oldukça ince / börek yufkasından biraz daha kaim) açıyoruz, açtığımız hamuru 1-1,5 cm'lik şeritler halinde kesiyoruz, bu şeritleri üst üste koyup 1,5 cm'lik karelere kesiyoruz. Kıymalı içten parmağımızın ucuyla alıp karelerin ortasına koyuyoruz, mantıları bohça gibi veya iki uçları verev gelecek şekilde kapatıyoruz. Çorbayı hazırlıyoruz diğer bir tarafta. Mantıları bu çorbanın içerisinde haşlıyoruz. Üzerine Ramazan olduğu için sarımsak koymadım ben çünkü teravihte kötü bir koku olacaktır. Yoğurt ile servis yapabilirsiniz.