



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANA KUYRUKLU MANTI

<https://www.ruhundoysun.com>

400 g Un  
135 g Tam buğday unu  
4 adet Yumurta  
10 g Deniz tuzu  
10 ml Sızma zeytinyağı  
30 g Süt  
İçerisinde:  
40 ml Sızma zeytinyağı  
10 adet Dana kuyruk  
250 g Kereviz  
300 g Soğan  
200 g Defne yaprağı  
2 adet Sarımsak  
3 diş Domates salçası  
400 ml Sebze suyu  
1lt Ayıklanmış taze biberiye  
1 yemek kaşığı Ayıklanmış taze kekik  
1 tatlı kaşığı Deniz tuzu  
Taze öğütülmüş karabiber  
Domates Sos:  
1,7 kg Domates, iyice olgunlaşmış ya da kokteyl  
30 ml Sızma zeytinyağı  
500 g Soyulmuş kuru soğan  
50g Domates salçası  
1 tatlı kaşığı Tatlı biber salçası  
½ tatlı kaşığı Acı biber salçası  
Deniz tuzu  
Taze öğütülmüş karabiber  
Tütsü Yoğurt:  
250 g Süzme yoğurt  
1 adet Ocak üstü tütsü makinesi

Domates sos için, domateslerin kabuklarını soy. Soğanları küp küp doğra. Tencereye yağı koyup soğanları yavaşça terlet. Salçaları ilave et, kavur. Domatesleri ekleyip, 35 dakika kısık ateşte, tencerenin kapağı kapalı şekilde pişir. Tuz ve biberle tatlandır. El blenderiyle püre haline getir.

Tütsü yoğurt için, yoğurdu bir tepsiye yayıp ocak üstü tütsü makinesine yerleştir. 10 dakika kısık ateşte tütsüle. Çıkarttıktan sonra soğut, çırpma teliyle pürüzsüz hale getir.

İçerisinde, fırını önceden 90 derecede ısıt.

Fırına girebilen büyük boy tencerede zeytinyağını ısıt. Dana kuyrukları mühürle ve bir kaba al.

Aynı tencereye küp küp doğradığın kereviz, soğan, havuçları, defne yaprağını ve sarımsağı koy. Tuz ve karabiberi ekleyerek orta ateşte iyice renk alana kadar pişir.

Salçayı ilave et ve kavur.

Sebze suyunu, biberiye ve kekiği ekle ve pişirmeye devam et.

Dana kuyrukları tencereye yerleştir, tencerenin ağzını kapatıp 90 derecede 12 saat pişir.

Geniş bir kapta unları ele, hamur mikserine veya elde yapılacaksa tezgaha al. Unun ortasını çukurlaştırıp, diğer malzemeleri ekle.

Sert bir hamur elde edene kadar yoğur.

Hamuru bir kaba alarak üzerini streçle ve buzdolabında bir gece dinlendir.

Oklava ile biraz açtıktan sonra hamur açma makinesinde sırasıyla her bölümden geçirerek en son ayara kadar aç.

Açılmış hamurları 10 cm çapında yuvarlak kes. Harcı içine yerleştirip kenarlarını ıslatarak kapat.

Tavuk suyunu kaynatıp, mantıları 2 dakika (yumuşayana kadar) pişir.

Bu sırada bir tavada tereyağını kızart.

Tabağa hazırladığın tütsü yoğurdu yerleştir, ortasına domates sosu koy.

Üzerine mantıları diz.

Tereyağı ve sumakla tatlandır.

