



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DARTILI MANTI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Hamur 400 gram
Yoğurt 750 gram
Margarin 30 gram/2 yemek kaşığı
Yumurta 1 adet
Su ¼ litre
Harç için:
Kıyma 250 gram
Soğan (rendelenmiş) 1 adet, orta boy
Tuz 1 çay kaşığı
Pul biber 1 çay kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Maydanoz ¼ demet
Hamur için:
Un 400 gram
Yumurta 1 adet
Tuz 1 çay kaşığı
Su ½ litre
Dartı 1 çay bardağı

Harç için bir kaptaki kıyma, soğan, maydanoz, tuz, pul biber, karabiber ve su iyice karıştırılır. Su ve tuz da eklendikten sonra hamur karıştırılarak malzemeler yedirilir. Hamur hazır hale geldikten sonra üzerine nemli bir bez örtülerek 15-20 dakika dinlendirilir.

İkinci yoğurma ve dinlendirmeden sonra iki eşit parçaya kesilir ve her iki eşit parça da ayrı ayrı el ile bastırılarak yayvan ve yuvarlak bir hale getirilir.

Üzerine un serpilerek merdaneyle yaklaşık 20 cm çapında kağıt inceliğinde açılır, 4x4 santimetrelik kareler halinde kesilir. Harç, küçük parçalar halinde kesilmiş hamurun üzerine yerleştirilir ve üçgen şeklinde kapatılır.

Bir tencereye 8-10 su bardağı su ve 1 çorba kaşığı tuz koyulur.

Su kaynayınca mantılar 3-4 parti halinde, her defasında yaklaşık 2 su bardağı dolusu mantı olacak şekilde 10-12 dakika kadar haşlanır.

Süzgeç ile suları süzülerek bir kaba aktarılır ve sıcak olarak bekletilir. Mantı ve yoğurdun üzerinde farklı bir kaptaki ısıtılan dartı gezdirildikten sonra mantı, sıcak olarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:138923 • adı:Dantılı Mantı (Kocaeli) • gönderen:ayşe kutgün • indirme tarihi:06.04.2025 - 09:08