



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZLİ MANTISI (DENİZLİ)

MALZEMELER

1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağından biraz fazla un
1 su bardağı su

İç i için:

150 gram kıyma,
1 demet soğan,
1 demet maydanoz,
2 dilim bayat ekmek içi,
2 kasık sivi yağ,
Tuz,
Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Unu derince bir kaba alın, içine yumurtayı kırıp, sütü sürekli karıştırarak ilave edin. Pürüzsüz bir hamur olana dek çirpin. Tuzunu ayarlayın. Teflon tavayı hafifçe yağlayıp, yağı kızdırın ve hazırladığımız hamurdan bir kepçe döküp arasına sallayarak pisirin. Aynı bir yerde soğanları ince doğrayarak pembeleştirin ve kıymayı ekleyip, rengi değişene dek kavurun.

Pembelesen soğan ve kıymaya maydanozu doğrayıp, ekleyin, tuzunu, biberini ayarlayıp, atesten alın. Bayat ekmek içini ufalayın. Hazırladığımız pısmis yufkaların arasına kıymalı içten yayarak, yufkaları üst üste dizin. 1 su bardağı sıcak suyu yufkaların üzerine gezdirin ve 10 dakika sonra orta ısili fırında suyunu çekene dek pisirin. Fırından alıp, sarımsaklı yogurdu üzerine gezdirin. Küçük bir tavada tereyağını eritip, kırmızı biberi ekleyin ve 1-2 kez çevirip, atesten alın. Mantının üzerine gezdirin ve üçgen dilimler halinde kesip, servis yapın.