



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLDURMA MANTI (BAYBURT)

<https://karadeniz.gov.tr>

Yumurta
Su
Tuz
Un
Harcı için:
Kıyma
Kuru soğan
Salça
Darhun
Tuz
Servis için:
Salça
Yoğurt
Sarımsak

Yumurta, tuz, su karıştırılır. Alabildiğince un katılarak yoğrulur. On dakika dinlenmeye bırakılır. Bir tabağa soğanlar küçük küçük doğranır, kıyma, salça, tuz, baharat ilave edilerek karıştırılır. Dinlenen hamur daire biçiminde açılır, eşit aralıklarla küçük kareler kesilir. Hazırlanan harçla kareler doldurulur. İki ucu karşılıklı olacak biçimde birleştirilir. Bir tencerede bir litre su kaynatılır, içine bir çay kaşığı tuz eklenir. Yapılan mantılar diri kalacak şekilde suda haşlanır. İster suyu ile ister suyu süzülerek servis edilir. Üzerine tereyağlı sos hazırlanır ve sarımsaklı yoğurt yaparak servis edilir.