



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BAYAT EKMEK MANTISI

<https://ihe.com.tr>

300 gr köftelik kıyma
3 dilim bayat ekmek
2 baş soğan
5-6 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Çok az soya sosu
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı acı toz biber
1 çay kaşığı pulbiber
ÜZERİ İÇİN:
3 dilim bayat ekmek
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı acı toz biber
2 kase yoğurt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı soya sosu
SOSU İÇİN:
2 kase yoğurt
Zeytinyağı
Pulbiber
2-3 diş sarımsak

Öncelikle ince ince soğan ve sarımsakları kıyarız. Bir tencerede tereyağı ve zeytinyağı ile ocakta iyice soldurup üzerine kıymaları atıp pişirmeye devam ederiz. 3 dilim ekmeği küp küp doğrarız. Tencerede iyice pişen kıyma ve soğanın içine pulbiberin ve kimyonu ekleriz. Fırına süreceğimiz kabın içine küp doğradığımız ekmekleri yerleştiririz. Üzerine pişen kıymayı eşit şekilde yayarız. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 10 dk kadar pişiririz. Üzeri için bir kapta 1 kase yoğurdu iyice çırpırız. 3 dilim ekmeği mikserde toz haline getiririz. Çırpıtığımız yoğurdun içine toz ekmeği, sarımsağı, kimyonu, toz acı biberi, soya sosunu, tereyağını, parmesan peynirini ve son olarak yumurtayı ekleyerek iyice karıştırıp fırındaki kıymanın üzerine döküp ve 10 dk kadar fırında pişiririz. Yoğurtlu sosu için küçük tencerede yağ ile biberi atıp kızdırırız. Bir kasede ise yoğurt ve ince doğradığımız sarımsağı karıştırırız. Son olarak fırından çıkardığımız mantımızı istediğimiz büyüklükte kesip servis tabağına koyarak önce yoğurdunu ekleyip üzerine pulbiberli yağı dökeriz.