



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ÇITIR MANTI

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 su bardağı ılık su

1 yumurta

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için

4 su bardağı sıcak et suyu

İç harcı için:

250 g kıyma

1 soğan

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı zahter

1/2 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı karabiber

Servis için:

1 su bardağı süzme yoğurt

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı kuru nane

Hamuru için unu yoğurma kabına alın. Orta kısmını havuz gibi açıp yumurta ve tuzu ekleyin. Ilık suyu yavaşça ilave edip, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini streç film ile sarıp 30 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru 4 eşit bezeye ayırın. Her bir bezeyi hafif unlanmış tezgah üzerine alarak merdane yardımıyla açın ve kare parçalara bölün. İç harcı için kıyma, rendelediğiniz soğan, tuz, karabiber, pul biber ve zahteri geniş bir kaseye alıp yoğurun. Harçtan küçük parçalar alıp mantı hamurlarının üzerine yerleştirin. Hamurların iki köşesini bir araya getirerek orta kısmı açık olacak şekilde mantıları hazırlayın. Mantıları yağlanmış porsiyonluk güveç kaplarına dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp üzerlerini geçecek kadar sıcak et suyu gezdirin ve tekrar fırına verip mantılar yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin. Servis için süzme yoğurdu bir kapta çırpın. Küçük bir sos tenceresinde tereyağını kızdırın. Naneyi ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Mantıları fırından alıp süzme yoğurt ve naneli tereyağı gezdirerek sıcak servis yapın.



