



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN MANTISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

4-5 su bardağı elenmiş un

Yeteri kadar su

Tuz

2 çorba kaşığı tereyağı

İçi için:

250 gram kıyma

1 baş kuru soğan

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

Sarımsaklı yoğurt

Tereyağı

Kırmızı biber

Elenmiş un, tuz ve su ilavesi ile orta yumuşaklıkta bir hamur yoğurun ve dinlenmeye bırakın.

Kuru soğanı az sıvı yağda kavurun, içine kıyma ilave ederek kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiber ilave edin. Kıyma suyunu çekince ocağı kapatın.

Dinlenen hamurlardan pinpon topu gibi küçük bezeler alın. Pasta servis tabağı büyüklüğünde hamurlar açın. Aralarına eritilmiş tereyağı (çok fazla olmamak şartı ile) sürerek 12 kat yufka yapın. En son yufkaya yağ sürmeyin. Hazırladığınız kat kat yufkaları hafif unlayarak büyütün.

Yeterince incelendiğinde önce şerit sonra kare kare hamurlar kesin. Kesilen karelere iç malzeme koyun, karşılıklı uçları birleştirerek mantı şeklinde kapatın. Üstlerine fırça yardımı ile tereyağı sürün. 180 derecede ısıtılmış fırına sürün. Üzerleri hafif kızarıp kat kat ayrılan mantı hamurlarını fırından alın.

Üzerine servis zamanı sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli yağ gezdirin.

Not: Yemeğe oturmadan yoğurt dökmeyin, çıtırılığını kaybeder ve yoğurdu emer. Fakat siz böyle seviyorsanız yoğurdunu emen ve büyüyen milföy gibi mantılarınız olacaktır.

