



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL MANTISI

Hamuru için:

1 su bardağı su
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı un

İç harcı için:

400 gram kıyma
1 adet kuru soğan

Kimyon

Karabiber

Tuz

Sosu için:

2 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı sıvı yağ
3,5 su bardağı su

Tuz

Üzeri için:

2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak

Hamur malzemelerini bir kaba alın.

Sert kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Üzerini temiz bir bezle örtüp 20 dakika kadar dinlendirin.

Daha sonra hamurunuzdan 2 beze alıp incecik açın. Hamuru açarken az miktarda un kullanmaya dikkat edin.

Açtığınız yufkaları bir bardak yardımıyla daire şeklinde kesin.

Kıymalı harcı yerleştirip gül şekli verin ve fırın tepsisine dizin.

Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 10 dakika kadar pişirin.

Sos için; sıvı yağı tavaya koyun. Kızınca salçayı koyun ve kavurun. Biraz suyla açın ve bir taşım kaynatın.

Mantıyı fırından çıkarıp hazırladığınız sosu üzerine gezdirin. Ardından kurumaması için üzerini bir tepsi ile kapatıp tekrar fırına verin.

180 derecede yaklaşık 30 dakika kadar daha pişirin.

Üzerine sarımsaklı yoğurt ekleyerek servis edin.



