



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜMÜŞHANE MANTISI

1 su bardağı manda sütü

1 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı sıvıyağ

Yeteri kadar un

İç i için:

250 gr dana kıyma

Yarım tatlı kaşığı karabiber

Yarım tatlı kaşığı tuz

Üzer i için:

Sarımsaklı yoğurt

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Hamur malzemesiyle sert kıvama yakın bir hamur yoğrulur. 20 dakika dinlendirilir. Sonra unlu zeminde oklavayla büyük açılır. 2*2 büyüklüğünde karelere kesilir. Kıyma karabiber ve tuz karışımından ortasına yeteri kadar konur, bohça gibi kapatılır. Yaklaşık yarım saat kadar bekletilir. Tencereye 6 su bardağı su ve az tuz konur ve kaynatılır. Mantılar atılır. Mzntılar şeffaflaşır yukarı yükselince olmuş demektir. Sulu şekilde servis tabağına konur. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt dökülür sonra biberle yakılmış tereyağı gezdirilir.