



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR MANTISI

3 su bardağı un
3 adet yumurta
1 kahve fincanı tuz
Alabildiğince su
Üzeri için:
500 gram yoğurt
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
3 yemek kaşığı tereyağı
Kızartmak için:
1 su bardağı zeytinyağı

Derin bir karıştırma kabının içinde un, yumurta ve tuz ile suyu da azar azar ilave ederek bir hamur yapın. Üzerine bir bez örtüp, yarım saat dinlendirin.

Ayrı bir kaba kıyma, haşlanmış pirinç, maydanoz, tuz ve karabiberi koyup, iki kaşık su ile karıştırarak yumuşatın. Dinlenmiş hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara bölün. Temiz bir tezgah üzerinde her bir parçayı bıçak sırtı kalınlığında yufkalar şeklinde açın.

Açılmış hamurları 5x5 santimetrelilik kareler halinde kesin. Kare hamurların ortalarına 1 çay kaşığı kadar harçtan ilave edin. Köşelerini kaldırıp, harcın üzerine birleştirip, hafifçe sıkın. Hazırladığınız mantıları bir tepsiye dizin. Bir tavada kızdırılmış zeytinyağında bu mantıları pembeleşinceye kadar kızartın.

Kızaran mantıların yağın bir el kevgiriyle süzdürerek servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin. Onun da üstüne kızdırılmış kırmızı biberli tereyağı gezdirin.

