



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF MANTI

THY Skylife

Mantı için:

250 gr. kadayıf
100 gr. dana kıyma
1 çay kaşığı köfte baharı
½ çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı pul biber
½ çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı galeta
1/3 bağ maydanoz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı

Yoğurt için:

3 su bardağı yoğurt
4 diş sarımsak

Sos için:

1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı domates püresi
1 tatlı kaşığı karabiber
2 dal taze kekik
1 dal taze nane
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı

Kıymanın iç malzemelerini karıştırın ve yoğurun. Köfteyi sıkıştırarak fındık boyutuna getirin. Uzun bir kadayıf tutamını çevirerek kıymanın üzerine sarın ve bunları tepsiye dizin. Topları, 230 derecelik fırında on dakikada kızartın. Sos için sırayla tereyağı, zeytinyağı, biber salçası, domates salça ve püresini ateşe koyun. Malzemeler kaynayıp lezzetleri bütünleşinceye kadar karıştırın. Ateşten alıp içine çekme karabiber, taze nane ve taze kekik ekleyin. Kadayıf mantınızı bir tabağa alıp, üzerine sarımsaklı yoğurt ve sosunu dökün. Kimyon, sumak serptikten sonra taze nane ve kekik yapraklarıyla süsleyin.



