



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKEKLİ SİNİ MANTISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı buğday (keşkek için)
500 gram kıyma
1 adet soğan
2 su bardağı un (manti hamuru için)
1 adet yumurta
Yeterince su (hamuru yoğurmak için)
Tuz
Karabiber
Pul biber
1 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı yoğurt (servis için)
2 diş sarımsak

Buğdayı akşamdan ıslatın. Ertesi gün süzüp bir tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ekleyin ve iyice yumuşayana kadar pişirin. Pişen buğdayı ezerek püre haline getirin. Unu geniş bir kaba alın. Üzerine yumurtayı kırın ve yeterince su ekleyerek sert bir hamur yoğurun. Hamuru dinlendirdikten sonra ince bir şekilde açın ve küçük kareler halinde kesin. Soğanı ince doğrayın ve kıyma ile birlikte bir tavada kavurun. Tuz, karabiber ve pul biber ekleyip karıştırın. Hazırladığınız bu harcı hamur karelerinin içine yerleştirip mantıları kapatın. Fırın tepsisine (sini) hazırladığınız keşkek püresini yayın. Üzerine hazırladığınız mantıları yerleştirin. Tereyağını eritip mantıların üzerine gezdirin. Fırını 180 dereceye ısıtın ve tepsiyi fırına verin. Mantılar kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.

