



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## MANTARLI TEPESİ MANTISI

2 kahve fincanı süt, yoksa su (150 gram)  
500 gram un  
2 adet yumurta  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
1/2 çorba kaşığı tuz  
2 su bardağı et suyu (yoksa su)  
Mantarlı iç:  
1 çorba kaşığı tepeleme yağ  
1 kahve fincanı un  
Az tuz ve az karabiber  
3,5 kahve fincanı kaynar süt (250 gram)  
1 tatlı kaşığı yağ  
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan  
1/2 bağ kıyılmış dereotu  
250 gram haşlanmış mantar, piyaz gibi doğranmış  
1 kahve fincanı su  
1 kahve fincanı rende gravyer  
Üzeri için;  
1,5 kilo koyu yoğurt  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı kırmızıbiber

- 1) Küçük bir kuşaneye yağı koyup orta ateşte eritiniz ve unu ilâve ederek karıştırma teliyle dikkatlice karıştırarak 1 dakika kavurunuz.
- 2) Tuz, biber ve kaynar sütünü ilâve edip iyice karıştırarak 1 dakika pişirip ateşten alınız.
- 3) Başka bir kuşaneye 1 tatlı kaşığı yağı ve soğanı ilâve ederek orta ateşte karıştırarak 30 saniye öldürünüz.
- 4) Sonra piyaz biçimi doğranmış mantarı, ince kıyılmış yarım bağ dereotunu ve suyu ilâve ediniz.
- 5) Ağzını kapatarak ağır ateşte suyunu çekmeye bırakarak 3-4 dakika kaynatınız.
- 6) Sonra ateşten alarak gravyer peynirinin ve yukarıda hazırladığınız sosun hepsini ilâve ederek karıştırınız. Soğumaya bırakınız.
- 7) Unu mermer eleyip ortasını havuz gibi açarak bütün malzemeyi yerleştiriniz ve elinizle karıştırarak bir hamur yapınız.
- 8) İki elinizin tabanıyla eze eze elinizin birini indirip, birini kaldırarak ve hamuru alt üst ederek uzunlamasına yoğurunuz.
- 9) Hamuru 30 santim uzunluğunda, yuvarlak şişe gibi uzatınız. 10'ar santimlik iki kısmını birbirlerinin üzerine katlayınız; hamurun iki ucunu hamurun kıvrılan köşelerinin çapraz vaziyette içine sokunuz (aynen elinizi çapraz vaziyette koltuğunuzun altına soktuğunuz gibi).
- 10) Üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek 20 dakika dinlendirip, tekrar yoğurup, aynı şekilde dinlendirdikten sonra hamuru yuvarlayarak 20 santim uzunluğunda, düzgün boru gibi uzatıp 5 eşit parçaya kesiniz.
- 11 Kesilen kısımları alt ve üst olmak üzere çevirip üzerine elinizin içi ile kuvvetlice bastırıp küçük bir tabak şeklinde yayınız.
- 12) Diğerlerini de aynı şekilde yayıp, aralarına un serpererek beşini de üst üste diziniz. Üzerlerine nemli bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz.
- 13) Sonra bir tanesini alıp alt ve üstüne hafif un serpererek merdane ile daha çok kenarlarına bastırarak 20 santim çapında açınız.
- 14) Tekrar hafif un serpererek oklavaya sardığınız hamuru, ortaya yakın yerden kenarlara doğru (özellikle kenarlara kuvvetlice bastırarak) silindir gibi ileri geri yuvarlayıp oklava ile masanın üzerine seriniz; bu sefer tekrar yan taraftan hamuru oklavaya aynı şekilde sarıp, aynı şekilde açınız. Hamur normal kâğıttan biraz kalın olmalıdır.
- 15) Diğerlerini de aynı şekilde açınız ve hamuru mümkün olduğu kadar düzgün 6x6 santime kesiniz.
- 16) Hamurların içine ve ortalarına yarımşar ceviz büyüklüğünde mantarlı içini yerleştiriniz. Hamurların uçlarını birbirlerinin üzerlerine bindirmeden ve bastırmadan (mantı içinin) üzerine kapatır gibi kıvrınız. Köşelerini çimdikler gibi sıkınız.
- 17) 1 veya 2 orta boy tepsinin içini tamamen yağlayınız. Mantıları sırayla olduğu gibi tepsiye oturarak diziniz ve orta hararetili bir fırına sürüp pembe bir renk alıncaya kadar 7-8 dakika kızartınız.
- 18) Fırından çıkararak üzerlerine et suyunu serpip bir kapak kapayınız. Gayet ağır ateşte 5-6 dakika kaynatıp yumuşatınız.
- 19) Sonra, yoğurdu iyice ezip 10 çukur tabağın altına taksim ediniz. Üzerlerine olduğu gibi mantıları diziniz.
- 20) Tereyağını kırmızıbiberle kızartıp eşit şekilde mantının üzerine gezdiriniz ve servis yapınız.

