



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

Un
Su
Tuz
Kıyma
Soğan
Salça
Karabiber
Yağ
Sarmısak
Yoğurt
Kırmızı biber
Nane

Yüksük çorbasındaki gibi hazırlanan hamur kesilerek içine harç konur. (Harç da yüksük çorbasındaki gibi hazırlanacaktır). Hamurun iki ucu birleştirilerek üçgen biçiminde katlanır. Tuzlu kaynar suda haşlanır. Haşlanan hamurlar delikli kevgirle suyu süzülerek tabağa alınır. Üzerine sarmısaklı yoğurt dökülür. Salçalı, naneli ve kırmızı biberli yağ gezdirilerek servis yapılır.
