



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

480 Gr Un
2 Adet Yumurta
240 Gr Kıyma
½ Maydanoz
400 Gr Yoğurt
3-4 Diş Sarımsak
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Biber
60 Gr Tereyağı

Un, yumurta ve su yoğrularak sert bir hamur yapılır.
Elde edilen hamur hazır yufka büyüklüğünde açılır. Yaklaşık 2x2 cm boyutunda küçük kareler şeklinde kesilir.
Bu arada kıymaya ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber eklenerek çiğ olarak iç malzemesi hazırlanır.
Hazırlanan harç, kesilen karelerin üzerine dağıtılır.
Her bir karenin karşılıklı kenarları bir araya getirilerek dört köşesi ortada olacak şekilde birleştirilir.
Hazırlanan hamurlar uygun bir tepsiye dizilerek fırınlanırlar.
Daha sonra kaynayan tuzlu suda haşlanırlar.
İsteğe göre süzülerek veya sulu olarak sarımsaklı yoğurt ilave edilir.
Üstüne tereyağlı biber sos dökülerek servis edilir.

