



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI (BEYPAZARI ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kilogram un
Aldığı kadar un (sert hamur için)
Alabildiği kadar tuz
İçi için:
Yarım kilogram kıyma
1 orta boy soğan
Yeterince baharat
Yarım demet maydanoz
Sos için:
3 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı nane
Arzuya göre sarımsaklı yoğurt

İç malzemenin yapılışı: İnce ince kıyılmış soğan, kıyma, maydanoz ve baharatlar hep birlikte karıştırılarak hazırlanır.

Sosun yapılışı: Tereyağı bir tavada orta ateşte eritilir. İçine salça konularak birkaç kez karıştırılır. Nane ve baharat ilave ederek ateşten alınır.

Un, yumurta, tuz ve su ile katı bir hamur yoğrulur. Hazırlanan hamur pazılara ayrılır ve 15-20 dakika dinlendirilir. Daha sonra pazılar yuvarlak olarak açılır. Küçük kareler halinde kesilir. Hazırlanan iç malzeme karelerin ortasına konarak dört bir uçları birleştirilir. Yapılan mantılar yeterince su konulmuş bir tencerede pişirilir. Haşlanan mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt ve sos dökülerek servise hazır hale getirilir.



© lezzetler.com tarif no:80674 • adi:Manti (Beypazarı Ankara) • gönderen:angaralı • indirme tarihi:03.04.2025 - 12:06