



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI (ÇORUM)

Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg un
- 1 kg kıyma
- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı salça veya varsa domates
- 150 gr margarin
- 2 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 4 diş sarımsak
- 1 adet kuru soğan

Mantı 2 çeşittir: Kuru Mantı, Sulu Mantı.

Kuru Mantı:

Un, tuz, yumurta, su ile beraber kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Üzerine ıslak bez örtülerek yarım saat dinlendirilir. 2 yumak yapılır. Yufkadan kalın olacak şekilde hamur açılır. Kıymanın içine soğan rendelenir. Tuz karabiber, maydanoz karıştırılır. Yufka bardak ağızıyla kesilir. İçine kıyma konulup, 6 kulaklı olacak şekilde bükülür. Yağlanmış tepsiye dizilip kızartılır. Margarin, tuz, salça, kırmızı biber, karabiberle birlikte 2 su bardağı su ilave edilerek sos hazırlanır. Tepsinin üzerine dökülüp 10 dakika pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

Sulu Mantı:

Hamur aynı ölçülerde hazırlanır. Hamur kare şeklinde kesilir. 4 kulaklı olacak şekilde bükülüp kızartılır. İçine kıyma konulmaz. Kaynamakta olan suya atılarak sulu olacak şekilde pişirilir. (15 su bardağı kadar su kaynatılır. İçine 1 yemek kaşığı tuz atılır.) Tencereye margarin konulur. Eridikten sonra kıyma ilave edilir. Suyunu çekinceye kadar kavrulur. Soğan rendelenir. Tuz, karabiber, kırmızı biber, salça ilave edilerek 5 dakika kavrulup pişen mantıların üzerine dökülür. Sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Tabakların üzerine dökülür.

Not: Geleneksel Çorum yemeklerindedir. Özellikle ramazan ayları gelmeden önce çok miktarda mantı kızartılıp hazırlanır. Özel günlerde ve isteğe göre her zaman yapılabilir. Hazırlanıp servise sunulması 1 saat kadar sürebilir.



© lezzetler.com tarif no:31571 • adı:Mantı (Çorum) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.04.2025 - 14:19