



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 su bardağı un
150 g kıyma
1 çay kasığı karabiber
3-4 diş sarımsak
1 çay kasığı karışık salça
1 tatlı kasığı nane
Tuz

Önce kulak memesi yumusaklığında hamur tutulur ve 3-4 mm kalınlığında açılır. Açılan hamurlar küçük kareler şeklinde kesilir.
Küçük bir kâseye kıyma, üzerine karabiber, tuz, 1 çay kasığı salça konur ve yogrularak karıştırılır.
Bu karışımdan her kare yufkaya nohut büyüklüğünde konur ve kareler katlanarak üçgen sekline getirilir. Açık uçları kapatılır.
Bir tencereye 2-3 su bardağı et suyu konur. Tuz atılır. Kaynayınca içine kıyma konarak hazırlanmış mantılar atılır ve pisirilir. 10 dakika sonra süzekli bir kepçe ile alınır.
Bir kâsede sarımsaklı yogurt hazırlanır. İçine az et suyu konarak sıvılaştırılır. Mantılar yogurda konarak karıştırılır. Yüzüne yağda kavrulmuş nane yakıldıktan sonra servis yapılır.

Not: İsteğe bağlı olarak mantılar haşlamadan önce fırına verilir sonra haşlanarak devam edilir. Böylelikle mantıların hamurlaması önlenmiş olur.