



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTI

350 gr. un (7 kahve fincanı)
50 gr. un açmak için (1 kahve fincanı)
1 tane yumurta
1/2 çorba kaşığı tuz
200 gr. kıyma
250 gr. soğan (3 orta)
1 kahve kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
100 gr. su
1 yumurtanın sarısı
6 bardak et suyu
400 gr. yoğurt
60 gr. sadeyağ (3 çorba kaşığı)
30 gr. margarin (1,5 çorba kaşığı)
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Hamur tahtasına un elenir, ortası boş bırakılarak buraya bir yumurta kırılır, ayrıca bir yumurta sarısı katılır, tuz ve ölçüye göre su ilâve edilir. Sonra karıştırılır ve yoğrulur, hamur yapılır. Bu hamur ıslak bir beze sarılarak bir saat dinlendirilir. Bu süre dolunca hamur tahtası üzerine un serpilir ve üstüne hamur konarak ilk önce merdane sonra da oklava ile hamur açılır, dörder köşe 4x6 çapında parçalar kesilir ve ortalarına fındık kadar kıyma içi konulur ve hamurun dört ucu kıymanın üzerine kapatılmak suretiyle uçları birbiriyle birleştirilir ve böylece yapıştırılmış olur. Sonra, yağlanmış olan tepsiye dizilir.

Kıyma içi: Kıymaya küçük küçük doğranmış soğanlar katılır, karabiber konur ve tuz serptikten sonra 2 - 3 dakika yoğrulur ve çiğ olarak kesilir, hamurların içine bölünür. Hamurlar, tepsiye yerleştirildikten sonra, tepsi orta ısıdaki fırına sürülür ve 25 dakika fırınlanır. Hamurların üzeri pembeleşince tepsi fırından çıkarılır ve sıcak et suyu üzerlerine dökülür. Tepsinin üzerine kapağı kapatılır ve yeniden fırına salınır. Hamurlar suyunu çekip yumuşayınca fırından alınır. Üzerine kızdırılmış sadeyağ gezdirilir, yoğurt dökülür ve bunların da üzerine kızdırılarak içine kırmızı biber katılmış margarin ilâve edilerek servis yapılır.

[ML® Fincan Mantısı için tıklayın](#)
