MANTI

Stefanos Yerasimos

250 gr. kıyma
500 gr. un
1 yumurta
Tuz
100 gr. haşlanmış nohut
1 kahve kaşığı tarçın
300 gr. yoğurt
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı sumak

Kıymayı tuzlayıp sirkeyle yoğurun. Suyunu çıkarmak için iyice sıkın, Haşlanmış nohudu ezin, içine tarçın katın. Una bir yumurta kırıp 1 kahve kaşığı tuz, 1 dl. su ekleyip hamur ele yapılmayana kadar yoğurun. Hamuru açın, gereken inceliğe geldiğinde 4-5 cm.lik kareler kesin.
Her parçaya bir tutam nohut, bir tutam kıyma koyup bohça biçiminde kapatın. Kaynar suya atıp 20 dakika kadar pişirin.
Sarmısağı ezip, yoğurtla karıştırın ve sumağı ekleyin, Mantıları sudan çıkarıp servis tabağına alın, üstüne yoğurdu dökün.

Not: Mantı herhalde Türk mutfağının Orta Asya'dan bugüne sürekliliğini kanıtlayan bir yemektir. Dolayısıyla Bağdâdi'nin kitabında yer almayıp Şırvânî tarafından eklenmesi de mantıklıdır. Haziran 1469'da hemen hemen her gün II Mehmed'in sofrasında yer alır. Saray mönülerinde ise sonbahar yemeği olarak görülür. Şirvânî'nin tarifinde Çin yemekleri gibi buharda ve uzun bir sure içinde pişirilmesi öngörülür. Biz günümüzdeki pişirme usulune uyarladık. Tarifte gönderme yapılan 'tutmaç' ise, II yüzyıldan beri Turkler'de adı geçen bir yemektir. Mantının yalın bir versiyonu olarak da düşünülebilir, çünkü kıymasız hamurdan yapılır. Topkapı Sarayı'nın yaz mönüsünde ekşili tutmaç'tan söz edilir.

© lezzetler.com tarif no:138733 • adı:Mantı • gönderen:yer imi • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:15