



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI

<https://www.sabah.com.tr>

İç için:

250 gram kıyma

1 büyük boy rendelenmiş soğan

İnce doğranmış yarım demet maydanoz

Manti hamuru için:

2 su bardağı un

1 yumurta

Tuz

Su

Manti sosu için:

Yoğurt

Sarımsak

Kırmızı biber

Tereyağı

Nane

Sumak

Öncelikle una bir yumurta kırılır. Daha sonra su ile hamur kıvamına gelene kadar yoğurulur. Hamur oklava ile 5 mm kadar veya en ince şekile gelene kadar açılır. Hamur, üzerine hafifçe un serpiştirilmiş geniş bir kesme tahtasına alınır.

Büyük daire şeklinde açılan hamur düz ağızlı bir bıçak ile önce enlemesine ve sonra da boylamasına yaklaşık 3-4 cm karler şeklinde kesilmiş olur. Kare şeklinde olmayan hamurun kenarında kalan parçalar ortalarından büzülerek fiyonk makarna şeklinde hazırlanır ve içleri boş olarak pişirilmek üzere kenara konulur.

Mantının iinin hazırlanması

Kıymaya tuz ve karabiber ile yıkayıp doğradığımız maydanoz ve çok ince doğranmış soğanla güzelce karıştırılıp mantının iini hazırlayınız.

Bir tencereye suya tuz ekleyip hafif hafif orta ateşte kaynatın. Sonra hazırladığımız mantıları ilave edip haşlayalım. (mantılar suyun üzerine çıktığında pişmiş demektir)

Daha sonra ocaktan alıp mantıların içine bir miktar soğuk su ilave edelim.

Mantıları kevgir ile suyun içinde çıkarıp servis tabağına alalım.

Salçalı sosu için; tavaya tereyağını koyup eritemiz.

İçine salçayı ilave edip karıştıralım.

Mantıların üzerine yoğurtlu sosu gezdirerek dökelim.

Yoğurdun üzerine salçalı sosu gezdirerek dökelim.

Mantımızı nane, sumak ve pul biber eşliğinde servis yapalım.

