



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

İçi için:

500 gram orta yağlı kıyma

1 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ

2 adet orta boy kuru soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Hamuru için

3 su bardağı un

4 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı su

Sos için:

2 yemek kaşığı tereyağı

3 yemek kaşığı domates salçası

Öncelikle derin bir tava veya tencerenin içine kıymayı koyun ve tahta kaşıkla karıştırarak 7-8 dakika kadar kavurun. Kıyma suyunu verip tekrar çekince çok ince kıyılmış soğan ve yağ ekleyerek kavurun. Tuzu ve karabiberi ekleyip altını kapatın.

Manti hamurunu hazırlamak için derin bir karıştırma kabının içine un ve tuz koyarak ortasını havuz gibi açın.

Havuzun içine yumurtayı kırın ve yoğurmaya başlarken yavaş yavaş suyu ilave edin. Hamurun kulak memesinden biraz daha katı olmasına dikkat edin.

Hamuru greyfurt büyüklüğünde 3 tane bezeye ayırın. Bezeleri bir kap içine koyun ve üzerine nemli bez örtterek en az yarım saat dinlenmeye bırakın. Bir bezeyi alın, hamur tahtasında ya da tezgahın üzerinde, bezenin üzerine 1 yemek kaşığı un serperek oklavayla yufka şeklinde açın. Açtığınız yufkayı 10 santimetrelik şeritler halinde yukarıdan aşağıya doğru kesin. Hamur şeritlerini tekrar üst üste koyarak, yine 10 santim boyunda kesip 10x10 santimetrelik kare hamurlar elde edin.

Her bir hamurun içine önceden hazırladığınız kıymalı harçtan 1,5-2 yemek kaşığı koyarak, tıpkı dolma gibi kenarlarını içe katlayıp rulo şeklinde dürün. Haşlanırken suda açılmasın diye avuç içine alıp parmaklarınızla sıkıca bastırın.

Bir tarafta 8-9 su bardağı suya, 1 çay kaşığı tuz atarak kaynamaya bırakın. Su kaynayınca bu iri mantıları suya atıp 12-15 dakika kadar haşlayın. Haşlanan mantıları el kevgiriyle süzdürerek servis tabağına alın.

Bir tarafta tavaya yağ koyup yarım su bardağıyla sulandırılmış salçayı ekleyin ve 4-5 dakika kadar pişirin. Bu sosu da mantıların üzerine gezdirip servise sunun.

