



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

Milli Eğitim Bakanlığı(2 kişilik)

Hamuru için:

1,5 su bardağı un

1 yumurta

Çok az su (sert hamur olacak şekilde alabildiği kadar)

İç malzemesi:

100 gram kıyma

1 adet orta boy soğan

Yarım bağ maydanoz

İsteğe bağlı karabiber, kırmızıbiber, tuz

Sosu için:

1 çay bardağı sıvı yağ

2 yemek kaşığı domates salça

1 tatlı kaşığı biber salça

Yoğurt sosu için:

1 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

Tuz

Öncelikle un bir kaba konularak, içerisine 1 yumurta kırılır, biraz tuz atılıp az su ilavesiyle çok sert bir hamur yapılır (Hamuru yoğururken ellerinizin kızarması lazım.)

Hamurlardan bezeler yapıp nemli bez altında dinlenirken soğanlar çok ince kıyılır ya da fazla sulanmayacak şekilde rendeden geçirilir.

Maydanoz çok ince doğranır, baharatlar da ilave edildikten sonra iyice karıştırılarak kıymalı iç hazırlanır.

Bezeler alınır, un yardımıyla 0,5 cm incelikte açılır (ne çok kalın olacak nede çok ince) açılan hamurlardan küçük kareler kesilir.

Kesilen karelerin ortasına kıymalı iç konup dört köşesi bir araya getirilerek kapatılır.

Eğer hemen pişirilmeyecekse mantılar unlanmış tepsiye yayılır ve dondurulur.

Bir tencerede su kaynatılır, tuz ilave edilip mantılar pişirilir.

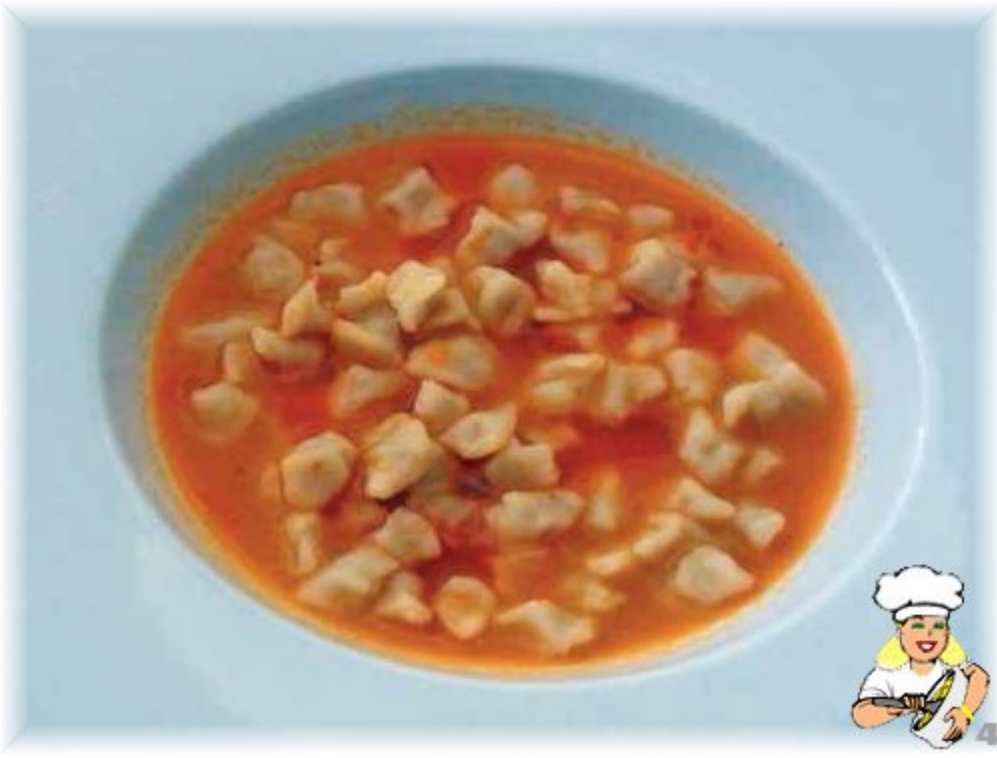
Pişen mantılar hafif sulu şekilde servis tabağına alınır.

Bu arada sarımsaklı yoğurt ve salça sos hazırlanır.

Küçük bir tencereye biraz yağ konular içine salça ilave edilerek kavrulur, mantı suyundan ilave edilerek sos biraz inceltir.

Bir tabağa önce mantı, sonra sarımsaklı yoğurt ve son olarak sos ilave edilir.

Nane, kekik, kırmızıbiber, sumak ile servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:145770 • adı:Manti • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:31.03.2025 - 19:55