



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTI

### Tuğrul Şavkay

150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)

250 ml. et suyu (1 su bardağı)

250 ml. yoğurt

5 diş sarımsak (havanda dövülmüş)

Harcı için:

100 gr. pirinç (ayıklanıp, yıkanmış), (1/2 su bardağı)

30 gr. tereyağı (2 çorba kaşığı)

200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)

250 gr. kuzu kıyması

Hamuru için:

4 adet yumurta

250 ml. su (1 su bardağı)

Tuz

500 gr. un (4 su bardağı)

Harcı hazırlamak için önce pirinçleri kaynar suya atıp, hafif diri kalacak biçimde haşlayın ve süzün. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca soğanı içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanı ve pirinç kıymaya katıp, karıştırarak harcı tamamlayın.

Yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, biraz su ile çırpın. Tuzu ve unu katıp yoğurarak, yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru dört topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Her bir topağı yufka inceliğinde açıp, 2 cm.'lik karelere bölün.

Hazırladığınız kıymalı harçtan fındık büyüklüğünde parçalar alarak karelerin ortalarına yerleştirin. Her bir kareyi dört köşesinden tutup kaldırın ve uçlarını birbirine yapıştırarak bohça biçimine getirin. Mantıları biçimlendirirken içteki harcın da pişebilmesi için, kenarlarda oluşan boşlukların kapanmamasına özen gösterin. Bütün hamurları bohça biçiminde kapatıp, hazırlayın ve bir tepsiye dizin.

Tavada tereyağını kızdırın. Tepsiyi ateşe oturtup, kızgın yağı mantıların üzerine dökün ve mantıları yağda kızartın. Kızaran mantıların üzerine et suyunu ekleyip bir taşım kaynatın ve ateşi kısın. Tuzunu ayarlayıp, tepsinin

ağzını başka bir tepsi ile kapatarak mantıları 10 dakika pişirin.

Bu arada yoğurdu dövülmüş sarımsak ile çırpın. Pişen mantıları ateşten alıp, üzerine sarımsaklı yoğurdu gezdirerek servis yapın.