



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

500 g un
1 tatlı kaşığı tuz
15 ml zeytinyağı
1 adet yumurta
60 ml su
Harcı için:
250 g koyun veya dana kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı karabiber
1 adet orta boy soğan, çok ince kıyılmış
Haşlamak için:
3 litre su
1 çay kaşığı tuz
15 ml zeytinyağı
Domates Sosu için:
80 g tereyağı veya sadeyağ
30 g domates salçası veya 2 adet büyük boy domates, rendelenmiş
60 ml mantının pişme suyu
Üzerine:
600 g yoğurt
6 diş sarımsak, ezilmiş
½ tatlı kaşığı tuz

Unu bir kaba koyup ortasını havuz şeklinde açın. İçine tuzu, yağı, yumurtayı ve suyu ilâve edin. Elle karıştırarak malzemeyi una yedin.

Sertçe bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Hamurun üstünü bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.

Harcını hazırlamak için tüm malzemeyi kıymaya katıp iyice yoğurun.

Hamuru iki eşit parçaya kesin. Birinin üstünü tekrar örtün. Tezgâhı unlayın.

Diğer hamuru oklavayla 3 milim inceliğinde genişçe açın ve sonrasında 2,5 santim eninde uzun şeritler halinde kesin.

Bu şeritleri yine 2,5 santim genişlikte enine şeritler halinde keserek 2,5x2,5 santimlik hamur kareleri elde edin.

Kestiğiniz hamur karelerinin ortasına, bu harçtan bir çimdik koyun. Hamur karelerinin ortasını hafif bastırarak karşılıklı kenarları bohça gibi birleştirin.

Mantıları hafif yağlanmış ve unlanmış bir tepsiye dizin. Birbirlerine yapışmamalarına dikkat edin.

Mantıları haşlamak için tencerede tuz ilave ettiğiniz suyu kaynatın.

Tepsiye dizdiğiniz mantıları 180°C fırında 10 dakika pişirin.

Fırında hafifçe kızarttığınız mantıları kaynar tuzlu suya atın. Birbirlerine yapışmamaları için bir iki kere yavaşça karıştırın.

Kaynadıktan 15 dakika sonra mantılar suyun üstüne çıktığı zaman pişmiş demektir.

Domates sosunu hazırlamak için orta boy bir tavada yağı eritin. Domates salçasını mantı suyuyla sulandırıp yağa ilâve edin. (Domates rendesi kullanıyorsanız biraz da tuz serpin.)

Ayrı bir kaptaki ezilmiş sarımsakları yoğurtla karıştırın.

Mantıları kevgirle süzüp çukur bir servis tabağına alın. Biraz pişme suyundan da ilave edin. Çukur tabaklarda servis ettiğiniz sıcak mantıların üzerine önce sarımsaklı yoğurdu sonra yağlı domates sosunu dökerek hemen servis edin.

Mantıyı sumak, kuru nane ve pul biberle sunun.

Not: Tercihe göre domates sos yerine bir tavaya kişi başı 15 g gelecek şekilde tereyağı koyun. Kahverengi renk almaya başlayınca ocaktan alıp içine 1 çay kaşığı pul biber ekleyerek karıştırın. Yoğurdun üzerine bu yağlı sosu gezdirip kuru nane serpiştirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:172365 • adı:Manti • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:04.04.2025 - 17:18