



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI

Engin Akbaş

Hazırlanışı (8 porsiyon):
Hamur için 500 gram un,
2 adet yumurta,
1 adet limonun suyu,
1 çay kaşığı rafine yağ,
1 su bardağı ılık su,
yeteri kadar tuz.

Mantı harcı:

200 gr. yağsız kıyma,
1 adet rendelenmiş soğan,
yarım bağ kıyılmış maydanoz,
tuz,
karabiber.

Garnitürü:

Yarım kilo yoğurt,
3 diş kıyılmış sarımsak,
100 gr. tereyağı,
20 gr. kırmızı biber.

Yapılışı:

Birinci kısımdaki malzemeden elde edilen hamur, takriben 20 dakika dinlendirilir. 4 ayrı parçaya bölünüp merdane veya oklava ile açılır. Hamuru açarken, ara sıra su serpmek yararlıdır. Hamur daha doğrusu yufkamız hazır olduktan sonra ikinci kısımdaki malzemelerden sağladığımız mantı harcı açılıp istenilen büyüklükte kesilen hamutun üzerine küçük parçalar halinde konur. Yalnız bu aşamada hamurun üzerine fırça ile yumurta akı sürülmesini tavsiye ederiz.

İçine harcı konulan parçalar halindeki yufka, çeşitli şekillerde katlanır. Katlama işlemi ucgen dörtgen olabilir. Katlandıktan sonra bir bezle üzerine hafifçe vurulur Hazırlanan malzeme tercihen etsuyunda 5 dakika kadar haşlanıp süzildükten sonra servis tabağına alınır, üzerine sarımsakla çırpılmış yoğurt, kızdırılmış tereyağında kırmızı biber dökülüp servis yapılır.