



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

200 gr. un
2 adet yumurta
250 gr. kuzu kıyması
1/2 soğan
1 çay kaşığı yeni bahar
1/2 çay kaşığı
kekik
1 çay kaşığı kuru nane
20 gr. maydanoz
20 ml. su
Tuz
Karabiber
Pişirme ve Servis:
1.5 lt. tavuk suyu
1/2 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı tarçın
250 gr. yoğurt
2 diş dövülmüş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kuru nane
75 gr. tereyağı

Mutfak robotu'nun hamur yoğurma aparatı takın. Karıştırma haznesine unu ve yumurtaları koyun. Robotu çalıştırın. Hamur iyice karışınca kontrol edin. Eğer çok sertleşirse biraz su ekleyin. Ve karıştırmaya devam edin. Hamurun dağılmamasına dikkat edin. Hamuru robottan çıkarın. Biraz daha un serpererek, 3 dakika yoğurun. Hamur yumuşak ve elastik bir hal alınca yoğurmayı bırakabilirsiniz. Alüminyum folyo ile hamuru sardıktan sonra buzdolabına koyarak 30 dakika dinlenmeye bırakın. 5. Moulinex Odacio 3 Mutfak Robotu'na doğrama bıçağını takın. Soğanları robotta ince doğrayın. 6-7. Maydanoz, kıyma, kimyon, nane, pulbiber ve sarımsağı da ekleyip homojen bir harç elde edinceye kadar robotta karıştırın. Manti hamurunu buzdolabından çıkarın. Oklava yardımıyla ince yufkalar halinde açın. Yufkayı önce uzunlamasına dikdörtgenler halinde kesin. Eğer parçalar çok uzun olursa ikiye bölümlenir. Her parça kağıt inceliğinde olmalı. Kestiğiniz parçaları daha küçük (2 cm.) karelere bölün. Küçük kıyma parçalarını kestiğiniz hamurların ortasına yerleştirin. Kenarlarına fırça yardımıyla hafifçe su sürün. Bu şekilde daha kolay kapanıp yapışacaktır. Yufkaları üçgen olacak şekilde kapatın. Hamurun etrafını iyice kapatın ki hava alıp açılmasın. Tavuk suyu, kimyon ve tarçını tencereye koyun içine mantıları atın ve 15 dakika kaynatın. Eğer mantı parçaları kurumuşsa biraz daha kaynatmanız gerekecektir. Yağı eritin ve pul biber ile naneyi ekleyerek birkaç dakika kızartın. Yoğurt ve sarımsağı bir kasede karıştırın. Hazırladığınız yağlı biberli sosla servis edin.

[ML® Lokum Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "ayser" tarafından gönderildi. 21.07.2014