



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI (TEKİRDAĞ)

İçi

Soğan 1 orta boy

Sıvı yağ 3 yemek kaşığı

Kıyma 1 su bardağı

Salça 1 yemek kaşığı

Kırmızı biber 1 tatlı kaşığı

Duru Pilavlık Bulgur 1 su bardağı

Su 2 su bardağı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Karabiber 1/2 tatlı kaşığı

Hamuru için:

Un 5 su bardağı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Su 1+3/4 su bardağı

Kızartmak için:

Sıvı yağ 2 su bardağı

İçi: Soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranır. Yağ, soğan ve kıyma ara sıra karıştırılarak kavrulur. Salça ve kırmızı biber eklenip, 1-2 defa çevrilir. Bulgur ilave edilerek karıştırılır. Daha sonra sıcak su ve tuz katılarak hafif ateşte bulgur suyunu çekinceye kadar pişirilir. Karabiber ekilip karıştırılarak soğumaya bırakılır. Hamuru: Un eklenir, tuz ve su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Hazırlanan hamur bezelere ayrılır. Her beze 2-3 milimetre incelikte açılarak 5-6 santimetrekare kadar genişlikte karelere kesilir. Hazırlanan içten (pilavdan) 2 tatlı kaşığı kadar konup bohça şeklinde (katlanır) kapatılır. Diğer hamurlar da aynı şekilde hazırlandıktan sonra, kızdırılmış yağda kızartılarak kağıt peçete serilmiş tabağa alınır. Böylece fazla yağ giderilmiş olur. Daha sonra servis tabağına alınarak isoğumadan servis yapılır. (K.K.Duran)

NOT: Tarif Tekirdağ'dan alınmıştır. Eskiden kıyma yerine, haşlanmış ve didilmiş kaz veya ördek eti ile yapıldığı belirtilmiştir. Bulgurlu içle hazırlanan bu mantı, araştırmalar sırasında bulgurlu içle yapılan başka bir börek yada mantiya rastlanmadığı için pila

