



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTIUN

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Bardak un
4 Diş sarımsak
1 Adet yumurta
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Tatlı Kaşığı domates salçası
1 Adet kuru soğan
2 Kase yoğurt
400 gr kıyma

İlk başta mantımızın içinin hazırlanışını anlatacağım, ilk başta iki kez çekilmiş kıymamızı salça tuz ve karabiber ile karıştırıp biraz yoğuralım ve içine soğanımızı kavurmadan ekleyelim biraz daha yoğuralım mantımızın için hazır vaziyette gelelim.mantımızın hamurunu hazırlamaya mantımızın hamuru için orta büyüklükte ki bir kabın içerisine un'u dökeriz ve içine yumurtamızı kırarız biraz bu şekilde yoğurduktan sonra yavaş yavaş su eklemeye başlarız hamurumuz yeteri kadar kıvamına geldikten sonra oklava ile ince bir şekilde açarız bu incelik takribi 3-4 milimetre olmalıdır, daha sonra 3 veya 4 santimetre karelik şekilde düz ağızlı bir bıçak sayesinde keseriz, oval kısımları çıkartıp dikdörtgen bir şekil aldırırız bunu yaparken hamurumuzun üzerine hafifce un serpebiliriz, açılan kare şeklinde ki hamurumuzu tek tek avcumuza alarak daha önceden hazırladığımız mantı içini zeytin büyüklüğünde alarak hamurumuzun içine koyup karşı kenarları birleştirip üçken veya bohça şeklinde kapatırız her kapattığımız mantı tanesine hafif un serperiz bunun nedeni pişerken açılmasının önlemektir,Mantımızı pişirmeye gelince geniş bir tenceremize yeterince su ve yeterince tuz ekleyip ocağa koyarız ve su kaynadığında mantı tanelerimizi suyun içine yavaşca ekleriz yaklaşık 15 dakika kaynadıktan sonra mantı tanelerimizi süzgeç yardımı ile alırız, mantımızın sosuna gelince yoğurdumuza yeterince sarımsak ekleyerek bir kaptaki kıvamına gelene kadar çırpılırız ve geniş bir kab'a dökeriz bundan sonra bir tavaya margarinimizi ekleriz ve ocağımızın üstüne koyarız margarinimiz eridikten sonra içine istediğimiz kadar kırmızı biber dökeriz ancak kırmızı biberimizin yanmamasına dikkat edelim daha sonra sosumuzun üstüne sumak'ta ekleyebiliriz mantı tanelerimizi hazırladığımız yoğurt bulunan geniş kaba homamojen şekilde koyarız ve narin bir şekilde karıştırırız ve üzerine sosumuzu ilave ederek servise hazır vaziyete gelir.