



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ SİNİ MANTISI

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 adet yumurta

Yarım çay kaşığı tuz

Aldığı kadar su

İçi için:

1 su bardağı haşlanmış mercimek

1 orta boy soğan

2 yemek kaşığı (70 gr)

Bizim Yağ

Yarım çay kaşığı toz kırmızı biber

1 çay kaşığı karabiber

Yarım çay kaşığı tuz

Sosu için:

1 çorba kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı (35)

Bizim Yağ

4 su bardağı kaynar su

Üzeri için:

3-4 diş sarımsak

2-3 su bardağı yoğurt

2 yemek kaşığı (70 gr)

Bizim Yağ

2 yemek kaşığı Bizim Yağ'ı, küp küp doğranmış soğan ve haşlanmış mercimeği, soğanların rengi pembeleşinceye kadar kavuruyoruz.

Baharatlarını da ekleyip karıştırdıktan sonra iç malzemeyi soğumaya bırakıyoruz.

Hamur malzemelerini çukur bir kabin içine alarak kulak memesinden biraz sert bir kıvamda getirip 30 dk. dinlendiriyoruz.

Dinlenen hamurumuzu bezelere ayırıyoruz. Bezelerimizi normal incelikte açıp 2-3 cm'lik kareler halinde kesiyoruz.

Kestiğimiz hamurların tam ortasına iç malzemeden koyarak karşılıklı kenarlarını ortası açık kalacak şekilde kapatıyoruz.

42 cm çapındaki yuvarlak tepsimizi bir parça Bizim Yağ ile yağladıktan sonra ortası hafif açık kalacak şekilde diziyoruz.

1 yemek kaşığı Bizim Yağ'ımızı küçük parçalar halinde üzerine koyarak 200 derece fırında üzeri hafif pembeleşinceye kadar kızartıp çıkarıyoruz.

Salça ve kaynamış suyumuzu bir kaptaki karıştırdıktan sonra mantımızın üzerine her yerine eşit dağılacak şekilde döküp 150 derece fırında 10-15 dk. daha pişiriyoruz.

Fırından çıkardığımız mantının 10 dk dinlenmesini bekledikten sonra yoğurt ve ezilmiş sarımsaklarımızı karıştırıp ortasına döküp üzerine erittiğimiz 2 yemek kaşığı Bizim Yağ'ımızı ekliyoruz.

Arzuya göre baharat ekleyip servis edebiliriz.

Not: Yoğurma kabına koyduğumuz una yavaş yavaş su ilave ederek yoğurursak tam kıvamında bir hamur elde ederiz.