



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ SİNİ MANTISI

Hamuru için:

1 adet yumurta

1 su bardağı su

3 su bardağı un

İç harcı için:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 adet soğan

1 su bardağı yeşil mercimek

Yarım çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kırmızı biber

Sosu için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı domates salçası

3 su bardağı su

1 küp et suyu bulyon

Üzeri için:

Sarımsaklı yoğurt

Tereyağında kızdırılmış nane

Kırmızı toz biber

İlk olarak hamurunu hazırlayalım. Yoğurma kabına yumurta ve ılık suyu alın. Yavaş yavaş un ekleyerek çok yumuşak olmayan bir hamur hazırlayın.

Hazırladığınız mantı hamurunun üzerini örterek dinlenmeye bırakın.

İç harcı için; 1 yeşil mercimeği güzelce yıkadıktan sonra yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu iyice süzdükten sonra kenara alın.

Sıvı yağda küp küp doğranmış soğanı pembeleşene kadar kavurun. Daha sonra yeşil mercimekleri ve kırmızı toz biber ile karabiberi ekleyip karıştırın.

İç harcımızı ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Dinlenen hamuru 2 beze olacak şekilde bölün.

Bezelerden bir tanesini un yardımı ile mümkün olduğu kadar ince açın. Açtığınız hamuru yaklaşık 4 cm boyutunda olacak şekilde kare kare kesin.

İç harcı hamurlara bölüştürün ve kapatıp yağlanmış 42 cm'lik yuvarlak tepsiye sıra sıra dizin.

Tüm hamuru bu şekilde şekillendirdikten sonra mantıları önceden ısıttığınız 190 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin.

Sos için tereyağını eritin ve salçayı ekleyerek kavuralım.

Daha sonra suyu ve lezzet katmak için 1 küp et suyu bulyonu ilave ederek bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alalım.

Mantıları fırından alarak üzerine hazırladığımız sosu gezdirin.

Fırının derecesini 120 dereceye düşürerek mantıyı tekrar fırına sürün.

Ardından 10 dakika kadar suyunu çekene kadar fırında bekletin.

Servis için; üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağında kızdırdığımız nane ve kırmızı toz biberi gezdirin.

