



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVŞEHİR MANTISI

2 adet ekmek hamuru
125 gram tereyağı
250 gram kıyma
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
500 gram yoğurt
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Soğanı ince ince doğrayın.
Tereyağının yarısını bir tavada eritip soğanları pembeleşene kadar kavurun.
Ardından kıymayı ekleyin.
Suyunu salıp çekene kadar kavurun.
Salçayı, tuzu ve karabiberi ekleyip 5 dakika daha kavurun ve ocaktan alın.
Hamuru unlu bir zemine alıp merdaneyle 25-30 santimetre çapında açın.
Malzemenin yarısını hamura yayıp rulo halinde sıkıca sarın.
Ruloları 2 parmak genişliğinde dilimleyip yağladığınız tepsiye dizin.
Tüm malzemeyi bu şekilde hazırlayın.
Bir fırça yardımıyla hamurların üzerine yağ sürün.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra mantıları fırına verin.
25 dakika kadar pişirdikten sonra tepside alıp servis tabaklarına dağıtın.
Sarımsağı ezip yoğurtla karıştırın ve mantıların üzerine gezdirin.
Tereyağının kalanını eritip içine pul biberi ekleyin ve kavurun.
Yağı da yoğurdun üzerine gezdirin. Mantıları sıcak sıcak servis edin.

