



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAT PAT

Milli Eğitim Bakanlığı

2 beze hamur için:

400 gram un

2 çay kaşığı tuz

1 su bardağı su

İç için:

1 büyük boy soğan

1 yumurta

Pul biber

Karabiber

Bir tutam tuz

Mantı hamuru un, su, tuz karıştırılarak yapılır.

Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Yörede bazıları yumurta da kullanmaktadır.

Ancak yemeğin aslında yumurta kullanılmamaktadır. Yumurta hamurun kabarmasına neden olmaktadır.

Hamur biraz dinlendirilir. Daha sonra mantılık açılır (İnce açılır.).

Hamur 3 cm'lik kareler şeklinde bölünür.

İç için, toplu iğne başı büyüklüğünde doğranan soğanlar pembeleşene kadar kavrulur, daha sonra yumurtası kırılır, son olarak pul biber ve karabiber eklenerek işlem tamamlanır. (Yumurtalı iç yerine yörede naneli kese yoğurdu da kullanılmaktadır.)

Hazırlanan iç mantı parçalarına yerleştirilir.

Üçgen şekilde katlanır.

Hazırlanan mantılar tuzlu ve az sıvı yağ konulmuş suda yaklaşık 10 dakika kısık ateşte haşlanır.

Haşlanan mantılar süzülerek servis tabağına alınır. Üzerine kızdırılmış tereyağında kavrulmuş sarımsakla yapılan sos gezdirilir (Sarımsaklar havanda dövülmüş olmalıdır.).

Soslanan mantı sıcak olarak servis edilir.

