



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MANTI

Anadolujet Magazin

200 g un
1 yumurta
7 yumurta sarısı
1 ay kaşığı zeytinyağı
1 ay kaşığı süt
½ çay kaşığı tuz
İç harcı:
300 g közlenmiş patlıcan
20 g eski kaşar peyniri
1 diş sarımsak
1 tutam ince kıyılmış maydanoz
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
Baharatlı tereyağı için:
100 g tereyağı
30 g ince kıyılmış nane
15 g toz acı biber
10 g tuz
Soğan ve sarımsak cipsi:
1 soğan
5 diş sarımsak
Servis için:
750 ml tavuk suyu
Baharatlı tereyağı
500 g yoğurt
Soğan ve sarımsak cipsi

Tüm malzemeleri karıştırın ve hamur haline getirin. Hamuru 4-5 saat +4 derece dolapta muhafaza edin. Dinlendirdiğiniz hamuru bir milimetre kalınlığında açıp 6 santimetrelık kalıpla kesin, içine harç için gerekli olan ve rondodan geçirerek püre haline getirilen iç harcını koyup kapatın. Daha sonra tereyağını eritin. Bütün malzemeleri tereyağına ekleyerek karıştırın. Soğan ve sarımsakları çok ince dilimleyin ve derin yağda 150 derecede kızartarak soğan ve sarımsak cipsini elde edin. Mantıları tavuk suyunda tavuk suyu çekene kadar pişirin. Mantıları tabağı aktarın ve üzerine yoğurt gezdirin. Yoğurdun üzerine baharatlı yağ ve soğan-sarımsak cipsi ekleyerek servis edin.

