



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMSUN MANTISI

Hamuru için:

7 su bardağı un

2 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

2 su bardağı su

İçi için:

350 gram yağlı kıyma

1 adet kuru soğan

Tuz

Karabiber

Servis için:

5 su bardağı tavuk suyu

1 kase yoğurt

2-3 diş sarımsak

Sıvı yağ

Domates salçası

Kırmızı toz biber

Unu ve tuzu kaseye alıp ortasına çukur yapın.

Önce yumurtaları çukura kırıp karıştırın.

Ardından azar azar suyu da ekleyerek kıvamlı bir hamur elde edin.

Hamuru yarım saat kadar dinlendirin.

Bu esnada soğanı rendeleyin.

Kıyma, tuz ve karabiberle karıştırıp hafifçe yoğurun.

Dinlenen hamuru 5 parçaya ayırıp unladığınız tezgahta açın.

Hamurdan büyük kareler kesip ortalarına kıymalı harçtan koyun.

Kestiğiniz kareleri çok muntazam olmayan keseler halinde toparlayıp yağladığınız fırın tepsisine dizin.

Fırını 180 derecede ısıttıktan sonra mantıları üstleri kızarana kadar fırınlayın.

Fırından çıkarır çıkarmaz mantıların dibine ılık tavuk suyunu dökün.

Mantıların alt kısımları suyu çekmeli ancak üstleri ktır kalmalı.

Tavuk suyunu çeken mantıları tabaklara bölüştürün.

Üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli yakılmış yağ gezdirip servis edin.



