



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAMSUN MANTISI

800 gram un (7 su bardağı)

2 adet yumurta

Alabildiğinde ılık su

Tuz

İç için:

500 gram dana kıyma (siniri alınmış)

2 adet kuru soğan

Karabiber

Tuz

Öncelikle bir kabin içinde hamur malzemelerini karıştırın. Orta sertlikte bir hamur elde edin.

Hazırladığınız hamurdan orta büyüklükte bezeler kopartın ve üzerini temiz bezle örterek 20 dakika dinlendirin.

Kıymanın içine ince ince doğranmış soğan, tuz ve karabiberi ekleyerek elinizde harmanlayın.

Dinlenen hamur bezelerini yaklaşık 50 cm çapında açın.

Açtığınız hamurları 3-4 cm olacak şekilde kesin.

Hamurların orta kısmına iç harçtan ekleyin.

Hamurları üçgen şeklinde kapatın ve iki uçtan birleştirin.

Hazırlanan mantılar un serpilmiş geniş tepside tüm mantılar yapılarına kadar bekletilir.

Tencereye su konulur ve kaynayana kadar pişirilir.

Mantılar suyun içerisine atılır ve pişirilir. Pişirme esnasında yukarı çıkan mantılar kaşık yardımıyla aşağı itilir.

Pişen mantılar suyun altından geçirildikten sonra süzülür ve servis tabağına alınır.

Samsun mantısını, sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis edebilirsiniz.

Cevizle servis etmek için; Geniş servis tabağını hafifçe yağlayın.

Tabana ince dövülmüş ceviz serpiştirin. Üzerine mantıları ekleyin.

Önceden hazırlanmış tereyağlı sos ve ceviz parçaları eklenerek servis edilir.

