



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY MANTISI

4 su bardağı et suyu,
3 çorba kaşığı tereyağı,
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber.

Hamur için:

500 gram un,
150 ml süt (veya su),
yarım tatlı kaşığı tuz,
1 çorba kaşığı zeytinyağı,
2 adet yumurta.

Manti içi için:

500 gram az yağlı koyun kıyması,
1 adet rendelenmiş soğan,
1 tatlı kaşığı tuz,
karabiber,
su,
1 kase süzme yoğurt

Hamur için: Unu bir kaba veya tezgahın üzerine koyun. Ortasını havuz gibi açın, tüm malzemeyi ortasına koyun ve elinizle karıştırın. Yoğurmuş olduğunuz hamurun üzerine nemli bir bez örterek 20 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru tekrar yoğurun ve hamuru boru şeklinde yuvarlayın. 5 eşit parçaya bölün. Böldüğünüz hamurları avuç içinde bastırarak aralarına un serpin ve üst üste koyun. 10 dakika dinlendirin, sonra merdane veya oklava yardımı ile hafif un serpererek yufka haline getirin. Hamurları dikdörtgen şeklinde kesin. Eni ve boyu 3-4 cm'li geçmesin, iç harcını koyduktan sonra çapraz iki ucundan tutup, 4 ucunu da biraraya getirin. Daha sonra fırın tepsisini hafif yağlayarak mantıları dizin. Fırında hafifçe kızartın. Fırından çıkardığınız mantılara et suyunu ilave edin. 7-3 dakika ağır ateşte, mantılar yumuşayınca kadar pişirin. Daha sonra yoğurdu çırpıp, 10 eşit çukur tabağa paylaşın. Mantıları yoğurdun üzerine düzgün şekilde yerleştirin. Tereyağı ve kırmızıbiberi kızartıp, mantıların üzerine ilave edin. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.04.2023