



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEBİT MANTISI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
Yeterince Hamuru için:ılık su tuz
2 Bardak sıcak su
4 Yemek Kaşığı sana yağ
6 Adet sivri biber
Yeterince Tuz, karabiber, kırmızı pul biber
3 Su Bardağı Hamuru için:kepekli un
3 Adet soğan
2 Su Bardağı rendelenmiş domates
10 gr Hamuru için:yaş maya
300 gr kıyma

Öncelikle sosu hazırlayın. Soğanları ince doğrayıp, yağ ve biberlerle birlikte tencereye koyun. Kapağını kapatıp 5 dakika kısık ateşte, buharında pişirin. Kıymayı ekleyin birkaç kez çevirin.Rendelenmiş domatesi katıp , sıcak suyu ekleyip en az yarım saat kaynatın. Tuz, karabiber , pul biber ekledikten sonra sosunuz hazır. Öncelikle üç bardak unu hamur kabına eleyin, ortasını açın ve yaş mayayı koyun. Suyun bir kısmını mayanın üzerine dökün ve unla kapatın. Un kabarıp, yer yer çatladıktan sonra beyaz unu eleyip aldığı kadar ılık su ekleyerek, ele yapışmayan, homojen bir hamur elde edin. Bu hamuru elde edebilmek için uzunca bir süre yoğurup, suyu dikkatlice , az az eklemek gerekiyor. Hamur kıvama gelince mayalanması için üzerini örtüp ılık bir yerde bekletin. İki katına çıkıp kabardıktan sonra tekrar yoğurun. Elde ettiğiniz hamur artık hazırdır. Hamuru, 1.5 yumurta büyüklüğünde yaklaşık 20 bezeye ayırın. Her bir bezeyi kepekli un yardımıyla, 20 cm çapında açın. En uygun pişirme şekli sac üzerinde pişirmedir, ama teflon tavada yeterli oluyor. Küçük yufkaları alt, üst ederek pişirin ve pişen yufkaları ağız kapalı bir kaptaki muhafaza edin. Tüm yufkaları pişirme işi bittikten sonra, geniş yavan bir tabağa, en alta yufka – üstüne sıcak sos-yufka -sos şeklinde giderek şebiti hazırlayın. Ben dört yufkayı üst üste koydum. Dört parçaya bölerek, sarımsaklı yoğurtla ikram edin.