



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHZADE MANTISI

- 2 adet patlıcan
- 250 gram kuşbaşı et
- 1 tutam nane
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı tuz
- 3 bardak un
- 7 bardak ılık su
- 1 bardak yoğurt
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça

Un ve 2 bardak su bir kaptan yoğurularak hamur yapılır ve hamur dinlendirilir.

Hamur dinlenirken tavaya margarin ve kuşbaşı et koyularak kavrulur.

Patlıcanlar rendelenerek nane ile 1 yemek kaşığı tuz ile birlikte kuşbaşı etlerin üzerine ilave edilir ve karıştırılır.

Pişen harç kenara koyup soğutulur. Hamur ince bir şekilde açılır. Bıçakla büyük kareler şeklinde kesilir.

Her karenin içerisine etli harçtan koyulur ve büzgü şekli verilerek kapatılır.

Bütün mantılar bu şekilde yapılır.

Tencereye geri kalan 5 bardak su koyulur ve kaynatılır. Mantılar bu suda haşlanır.

Mantılar haşlanırken ayrı bir tavada sıvı yağ, salça, geriye kalan 1 yemek kaşığı tuz ve sarımsak kavrularak bir kenara alınır.

Haşlanan mantılar servis tabağına alınır üzerine yoğurt ve sarımsaklı sos dökülür ve servis edilir.

