



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ MANTISI (KIRKLARELİ)

Kırklareli Valiliği - Öğ. Gör. Ali Çakır

3 adet kuru soğan
500 gr kıyma
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı nane
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su
Hamuru için;
1 kg un
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar su

Unun ortası açılır. İçine tuz konur. Aldığı kadar su ilave edilerek kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Yoğrulduktan sonra hamur 5'e bölünür. Her bir hamur oklava ile açılır. Açılan hamurlar kare kare kesilir. İçerisine hazırlanan harçtan konur. (Harcın yapımı: Soğanlar rendelenerek suyu sıkılır. Üzerine kıyma, karabiber, nane ve tuz konarak karıştırılır. Pişen mantıların üzerine yağlı su yapılarak dökülür. Tekrar fırına verilir. Suyunu çekince isteğe bağlı olarak sade ya da sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

