



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNOP MANTISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet yumurta

2 su bardağı su

Aldığı kadar un

İçi için:

1 adet soğan

400 gram kıyma

1 tatlı kaşığı karabiber

Haşlamak için:

Zeytinyağı

Tuz

Su

Sosu için:

3 diş sarımsak

2 su bardağı yoğurt

200 gram tereyağı

2 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

Hamur için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kaba alarak yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek dinlenmeye bırakın.

İç harcını hazırlamak için soğanı geniş bir kaba rendeleyin. Kıyma ve karabiber ekleyip karıştırın. Dinlenen hamuru iki bezeye ayırın. Bezelerden bir tanesini unlayarak açın ve kare parçalar kesin. Kare parçalara kıymalı harçtan yerleştirip hamurun iki çapraz köşesini içe ve dışa bükerek kapatın. Çok az zeytinyağı ve tuz eklediğiniz kaynar suda haşlayın.

Sosu için ezdiğiniz sarımsakları yoğurda ekleyerek hafif çırpın. Pişen mantıları bir servis tabağına alın. Üzerine tereyağında kavurduğunuz cevizleri ilave edin. Yoğurt ile birlikte servis yapın.

