



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNOP MANTISI

1 adet yumurta
Yeteri kadar un
Tuz
İçi için:
Kıyma
Maydanoz
Kuru soğan
Karabiber
Tuz
Üzeri için:
Tereyağı
Pul biber
Biber salçası
Dövülmüş ceviz

Unu bir kaba alın ve içine bir yumurta kırın. Tuz ilave edip su ile yoğurun. Hamur kulak memesinden sert olduğunda yoğurmayı bırakın ve bezelere ayırın. Diğer taraftan kıymaya kuru soğan rendeleyin ve maydanoz doğrayın. Tuzu, karabiberi ve pul biberi ekleyerek karıştırın. Ayırdığınız bezeleri oklava yardımı ile 1 cm. inceliğinde açın. Hamurları kare şeklinde kesip kıymalı karışımı içlerine doldurun ve üçgen şeklinde katlayarak uçlarını iyice kapatın. Tencerede suyu kaynatın. Kaynayan suyun içerisine bir miktar tuz ilave edin ve mantıları bu suda haşlayın. Haşlayıp süzdüğünüz mantıları tepsiye alın. Bir tavada tereyağını eritin. İçine biber salçası ve pul biberi yakın ve mantının üzerinde gezdirin. Bol ceviz eşliğinde servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 22.05.2023