



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİNOP MANTISI

Hamuru için:

500 gram un

1 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

2,5 – 3 su bardağın

İçi için:

250 gram kıyma

2 adet kuru soğan

1 avuç ince doğranmış maydanoz

1 yemek kaşığı salça

1 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı karabiber

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Sosu için:

1 adet kuru soğan

½ çay bardağı zeytinyağı

1 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

50 gram ceviz içi

Öncelikle hamurunu hazırlamak için; unu , yumurtayı, tuzu bir kaba alın ve suyu yavaş yavaş ilave ederek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurmaya devam edin.

İç harcını hazırlamak için; kuru soğanı ince ince doğrayın ve bir tavada kızdirdığınız yağın içine soğanları ekleyerek güzelce kavurun. Ardından kıymayı da ilave edin ve kavurmaya devam edin.

Sırasıyla salça, tuz, karabiber ve maydanozları da ilave edip, birkaç dakika daha kavurun ve altını kapatın. İç harcınız hazır

Hamurdan yumruk büyüklüğünde bezeler kopartın ve düz bir zeminde, yaklaşık ½ cm kalınlığında hamuru açın.

Açtığınız hamuru bir bıçak yardımıyla küçük karelere bölün ve ortalarına hazırladığınız iç harçtan koyun.

Her bir kareyi üçgen olacak şekilde kapatın ve her bir üçgenin iki ucunu birleştirin. Böylece kulak şeklinde minik mantılarınız olacak. Bu şekilde tüm hamuru açın ve mantılarınızı hazırlayın.

Derin bir tencereye bolca su koyun ve içine 1 tatlı kaşığı tuz ilave edin. Su kaynamaya başlayınca hazırladığınız mantıları içine atın ve yaklaşık 20 dakika ara ara karıştırarak bu şekilde pişmeye bırakın.

Mantılar pişerken sosunu hazırlayın. Bir tavaya zeytinyağını ve tereyağını alın, ince ince doğradığınız kuru soğanı tavada güzelce kavurun. Tuz ve toz biberi de ilave edip, birkaç kez karıştırın ve altını kapatın.

Bir servis tabağına pişirdiğiniz mantıları alın, üstlerine hazırladığınız sosu gezdirin ve en üste de bolca ceviz serpin. Sıcak olarak servis edin.

