



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNOP MANTISI

Hamuru için:

1 tane yumurta

200 ml ılık su

Un

Tuz

Harcı için:

350 gram kıyma

1 tane kuru soğan

Karabiber ve tuz

Maydanoz

Üzeri için:

Yoğurt

Nane

Sarımsak

Pul biber

Salça

Geniş bir kaba unu, yumurtayı ve tuzu ekleyin. Hamurunuzu yoğurun. Elinize yapışmayan bir hamur oluşturduktan sonra, kabın üstünü kapatın ve dinlendirmeye bırakın.

Kıymanın üstüne soğanı rendeleyin, maydanozu ince şekilde kıyın. Tuzla karabiberi de ilave edip, iyice karıştırın. Hamuru ikiye bölün ve yufkanızı açın. Normal mantı yufkasından biraz daha ince bir hamur oluşturun ve kareleri büyük olacak şekilde kesin.

Kıymalı harcınızdan karelerin ortasına koyun ve parçaları üçgen şeklinde katlayın. Harcınız bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Mantınızı kaynayan suya atın, ortalama 15 dakika kadar haşlayın.

Mantıları geniş bir tabağa alın.

Üstüne sarımsaklı yoğurt dökün. Bir tavaya tereyağını ve salçayı alıp, eritin. Sos malzemelerinin tümünü tavaya ilave edin.

Sosunuzu yoğurtlu mantının üstünde gezdirin ve servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 22.05.2023

