



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİNOP MANTISI

İbrahim Kesici

3 su bardağı un
250 gr yoğurt
1 adet yumurta
1 adet soğan
200-250 gr kıyma
1 diş sarımsak
1 su bardağı kadar ılık su
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
5-6 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı kırmızı tatlı toz biber

Hamur için gerekli olan tüm malzeme, geniş bir kaba alınarak yoğrulur. Üzeri nemli bir bezle örtülerek dinlenmeye bırakılır. İç harcı hazırlamak için soğan geniş bir kaba rendelenir. Kıyma ve karabiber eklenip karıştırılır. Dinlenen hamur iki bezeye ayrılır. Bezelerden bir tanesi unlanarak açılır ve kare parçalar kesilir. Kare parçalara kıymalı harçtan yerleştirilir, hamurun iki çapraz köşesi içe ve dışa bükerek kapatılır. Çok az zeytinyağı ve tuz eklenen kaynar suda haşlanır. Sosu için ezilen sarımsaklar yoğurda eklenerek hafif çırpılır. Pişen mantılar bir servis tabağına alınır. Üzerine tereyağında kavru lan cevizler ilave edilir. Yoğurtla birlikte servis yapılır.

