ŞİPİT MANTISI

4 su bardağı un
1,5 kibrit kutusu kadar yaş maya
2 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay kaşığı şeker
üstü İçin :
2 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağ
1 çay kaşığı kırmızıbiber
İçi İçin ;
1/2 kg kıyma
1 orta boy soğan
2 orta boy domates
8-10 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber

Mayaya tuz, şeker ve 1 su bardağı ılık su ilave ederek 10 dakika yumuşatınız. Yağ, yoğurt katıp karıştırarak un ilave ediniz. Yumuşak bir hamur yapıp ılık bir yerde hacminin iki misliolunca kadar mayalandırınız. İnce kıyılmış soğanı tavaya koyup, tuz ve kıymayı katınız. Hafif hararetli ısıda ara sıra karıştırarak pişiriniz. Kabuğu soyularak küçük doğranmış domatesi ve 1 su bardağı suyu ilave edip 5 dakika daha pişiriniz. Kıyılmış maydanoz ve karabiber katıp karıştırınız.
Hamur mayalanınca tekrar yoğurunuz. Yumurta büyüklüğünde parçalar alıp 2-3 mm. inceliğinde daire şeklinde açınız. Saçta iki tarafını pişiriniz. Aralarına ikişer kaşık sıcak karışım yaymak üzere 5 tanesini üst üste koyunuz. Yemek zamanı dörde, bölerek yemek tabaklarına koyup, üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek kırmızıbiberli yağ gezdiriniz.

© lezzetler.com tarif no:20658 • adı:ŞİPİT MANTISI • gönderen:Meriç • indirme tarihi:22.08.2025 - 01:37