SOSYETE MANTISI

Yarım kilo yufka
250 gram kıyma
1 soğan
6-7 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı salça
Karabiber
Tuz
Üzeri için:
2 kase yoğurt yoğurt
3 diş sarımsak
Tuz
Sosu için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
Pul biber

Sosyete mantısı tarifine iç harcı hazırlayarak başlıyoruz. Soğanları bir tavaya az sıvı yağ ile atın. Rengi dönmeden kıymayı ekleyip kavurun. Kıyma suyunu salacak ve geri çekecek. Geri çektiğinde pişmiş demektir. Bir tatlı kaşığı salça eklenir ve kokusu yayılana kadar kavrulmaya devam edilir. Son olarak tuz ve karabiber ekleyip ocaktan alınır. Hazır yufkalar birbirinden ayrılarak masa ya da tezgahta açılır. Önce dört eşit parçaya kesilir. Sonra her bir parça 3'e bölünür ve diğer yufkada aynı şekilde kesilir. Yufkaların geniş kısmına, kıymalı harçtan konulur ve gevşek olamayan bir rulo şeklinde sarılır. Sonrasında etrafında dolandırılıp gül şekli verilir.
Tüm yufka ve malzeme bittiğinde yağlanan fırın tepsisine yan yana sosyete mantıları dizilir. 200 derecede ısıtılmış fırına atmadan önce üzerine zeytinyağı sürülür ve üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir.
Mantı pişerken yoğurtlu sosu hazırlayabilirsiniz. Sarımsakları güzelce dövüp yoğurt ile buluşturun ve yoğurdu iyice çırpın. Diğer yandan ocağa tereyağı ve sıvı yağı dökün, kızmaya başlarken önce pul biber ardından salçayı atın.
Pişen mantıları fırından çıkarın. Yemek kaşığı yardımı ile servis tabağına aldığınız mantının üzerine 1 kaşık yoğurt, yarım kaşık salçalı sos dökün.

© lezzetler.com tarif no:133946 • adı:Sosyete Mantısı • gönderen:nazo can • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:02