



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRAKYA MANTISI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

300 Gr. Dana Kıyması
500 Gr Un
Yarım Çay Bardağı Sıvı yağ
2 Litre Su
Tuz
Karabiber

Yarım kilo Un, tuz ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Hamur üç eşit parçaya bölünür. Yufkalar açılır. Bıçak yardımıyla eşit karelere bölünür. Kıyma tuz ve karabiber karıştırılıp karelere birer çimdik konup bohça şeklinde kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Orta sıcaklıkta pembeleşinceye kadar pişirilir. Diğer tarafta bir tencerede yağı kızdırıp 2 litre suyu ekleyip bir taşını kaynatılır. Fırında kızarmış mantıların üzerine dökülür. Üzeri kapalı şekilde ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

