



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TÜRKMEN MANTISI

İçi için:

- 400 gr. kıyma
  - 2 orta boy top kabak
  - 3 orta boy soğan
  - 1 yemek kaşığı salça
  - Biraz sıvı yağ
  - Maydanoz
  - Tuz
  - Karabiber
- Hamuru için:
- 2 yumurta
  - Tuz
  - 5 su bardağı un
  - Ilık su

Öncelikle hamuru tutup biraz beklemeye bırakıyoruz; ne çok yumuşak ne de sert olacak. Kıyma, soğan, rendelenmiş ve suyu süzölmüş kabak ve diğler malzemelerin hepsi bir kaptaki çiğ olarak karıştırılır. Hamur dinlendikten sonra ince olacak şekilde yuvarlak açılır. Kare ve büyük şekilde kesilir. İçlerini doldurup, kareleri bohça şeklinde yapıp her iki ucu birbirine yapıştırılır. Türkmenler bu mantı için özel tencere kullanırlar. Bu tencere birkaç katlı olup, en alt katı su için, diğler katları da delikli şekilde ayarlanmıştır. En altta su kaynarken delikler sayesinde mantılar buharda lezzetli bir şekilde pişerler. Bu delikli tencerenin tabanı tereyağı ile yağlanır. Bükölen mantılar dizilir. Bütün katlar yapıldıktan sonra tencerenin en alt kısmına kaynar su konulur ve 40 dakika kadar pişirilir. 20 dakika geçtikten sonra katlar değıştirilir ki eşit pişebilsin. Mantılar pişince hepsini bir tepsiye aktarılıp tereyağı parçaları ile servis edilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.02.2023