



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞ MANTISI

Hamuru için:

- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 2 çay kaşığı tuz
- 5,5-6 su bardağı un

İç malzemesi:

- 1-2 adet sivribiber
- 300 gr orta yağlı kıyma
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Kızartmak için sıvıyağ

Sosu için:

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çorba kaşığı domates salçası

Tuz

- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 su bardağı su

Üzeri için:

Çırpılmış sarımsaklı süzme yoğurt

Hamuru için 1 bardak ılık suyun içinde Pakmaya Aktif Kuru Maya ile şekerini karıştırın. Mayalanması için 10 dakika bekletin.

Hamur yoğurma kabının içine mayalı suyu, yumurtayı, sıvıyağı, yoğurdu ve tuzu karıştırın. Azar azar unu ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.

Hamurun üzerini streç bir folyo ile örtün, oda ısısında mayalanması için yarım saat bekletin.

İç malzemesi için kıyılmış sivribiberi, kıymayı, tuzu ve baharatını ekleyin. Yoğurun.

Sos için sos tenceresinde tereyağı ile sıvıyağını ısıtın. Salçayı ekleyip birkaç dakika karıştırın. Suyu ve kalan malzemeyi ekleyip orta ateşte 5 dakika pişirin. Sosunuz hazırdır.

Mayalanan hamuru tekrar yoğurun.

Hamurdan iki eşit beze elde edin. Her bezeyi un serpilmiş tezgahın üzerinde, yarım santim inceliğinde oklava yardımı ile hazır yufkadan biraz daha küçük bir yufka açın.

Açtığınız hamurlardan aida bardağının ağzı ile yuvarlak hamurlar elde edin. Her hamurun ortasına kıymalı iç malzemeden yerleştirin.

Hamurun kenarlarından ortası açık kalacak şekilde içe doğru pile pile katlayın. Hamurları un serpilmiş tepsinin içinde biriktirin.

Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın.

Hamurları kızgın yağda kızartın. Süzüp sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos ile birlikte sıcak sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121790 • adı:Yağ Mantısı • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:12.04.2025 - 12:06