



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞ MANTISI

3 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
1 adet yumurta
Yarım tatlı kaşığı tuz
42 gram yaş maya veya 1 çorba kaşığı kuru maya
İçi için:
250 gram kıyma
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 adet kıyılmış soğan
Çeyrek tatlı kaşığı karabiber
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ
Sosu için:
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı su
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı salça
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Üstü için:
2 su bardağı yoğurt
1 diş ezilmiş sarımsak

Mayayı ılık su içinde eritin. Diğer malzemeleri de ekleyerek karıştırın ve yumuşak bir hamur elde edin. Üzerini örtetek 45 dakika kabarmaya bırakın. Bekleme süresinin sonunda hamuru 2 dakika yoğurup, unlanmış tezgahda açın.

5x5 santimetre ölçülerinde kare parçalara ayırın. İç malzemeleri karıştırın ve parçaların ortalarına yerleştirin. Parçaları, kenarlarını toplayarak kapatın. Kızgın yağda renk alıncaya kadar kızartın.

Sos malzemelerini 10 dakika pişirin. Kızartılan mantıları servis tabağına alın, üzerine sarımsaklı yoğurt ve sos dökerek servis yapın.

