



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAKAKENT MANTISI (SAMSUN)

Kenan Pala

Buğday unu 400 gram  
Yumurta 1 adet  
Tuz 5 gram  
Su Yeteri kadar  
Dana kıyma 200 gram  
Kuru soğan 1 adet  
Karabiber 3 gram

Hamur bileşenleri orta derece sertlikte bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Yoğurulan hamur orta büyüklükteki bezelere ayrılarak bezin altında yirmi dakika dinlendirilir. Dana kıyma içerisine ince kıyılmış kuru soğan, tuz ve karabiber eklenerek iyi karıştırılır. Dinlenen hamurlar iki milimetre kalınlığında ve yaklaşık elli santimetre çapında açılarak üç-dört santimetre ölçülerinde kare kare kesilir. Kesilmiş hamurların içine hazırlanan iç misket büyüklüğünde parçalarla yerleştirilir. Hamurlar iki kenarından karşılıklı birleştirilerek muska şeklinde katlanır. Her iki kenarı işaret ve başparmakların arası ile hafifçe sıkıştırılır. Hazırlanan mantılar tümü bitene kadar un serpiştirilmiş tepside bekletilir. Mantılar bir miktar sıvı yağ konulmuş yaklaşık iki litre suyun içerisinde yüksek ateşte on beş dakika kadar pişirilir. Pişen mantılar ocaktan alınarak süzülür. Yakakent Mantısı arzuya göre yoğurtlu ya da cevizli olarak servise hazırlanır.

Not: Yoğurtlu ve cevizli olarak iki farklı şekilde üretilen Yakakent mantısı, Yakakent Belediyesi tarafından 01.12.2017 tarihinde tescil ettirilmiş coğrafi işaretli bir üründür.

