



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SARAY MANTISI

2 kahve fincanı süt, yoksa su (150 gram)
500 gram un
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 çorba kaşığı tuz
2 su bardağı et suyu (yoksa su)
Üzeri için;
Sarımsaklı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

- 1) Unu mermere eleyip ortasını havuz gibi açarak bütün malzemeyi yerleştiriniz ve elinizle karıştırarak bir hamur yapınız.
- 2) İki elinizin tabanıyla eze eze elinizin birini indirip, birini kaldırarak ve hamuru alt üst ederek uzunlamasına yoğurunuz.
- 3) Hamuru 30 santim uzunluğunda, yuvarlak şişe gibi uzatınız. 10'ar santimlik iki kısmını birbirlerinin üzerine katlayınız; hamurun iki ucunu hamurun kıvrılan köşelerinin çapraz vaziyette içine sokunuz (aynen elinizi çapraz vaziyette koltuğunuzun altına soktuğunuz gibi).
- 4) Üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek 20 dakika dinlendirip, tekrar yoğurup, aynı şekilde dinlendirdikten sonra hamuru yuvarlayarak 20 santim uzunluğunda, düzgün boru gibi uzatıp 5 eşit parçaya kesiniz.
- 5) Kesilen kısımları alt ve üst olmak üzere çevirip üzerine elinizin içi ile kuvvetlice bastırıp küçük bir tabak şeklinde yayınız.
- 6) Diğerlerini de aynı şekilde yayıp, aralarına un serperek beşini de üst üste diziniz. Üzerlerine nemli bir bez kapatıp 20 dakika dinlendiriniz.
- 7) Sonra bir tanesini alıp alt ve üstüne hafif un serperek merdane ile daha çok kenarlarına bastırarak 20 santim çapında açınız.
- 8) Tekrar hafif un serperek oklavaya sardığınız hamuru, ortaya yakın yerden kenarlara doğru (özellikle kenarlara kuvvetlice bastırarak) silindir gibi ileri geri yuvarlayıp oklava ile masanın üzerine seriniz; bu sefer tekrar yan taraftan hamuru oklavaya aynı şekilde sarıp, aynı şekilde açınız. Hamur normal kâğıttan biraz kalın olmalıdır.
- 9) Diğerlerini de aynı şekilde açınız ve hamuru mümkün olduğu kadar düzgün 6x6 santime kesiniz.
- 10) Hamurların içine ve ortalarına yarımşar ceviz büyüklüğünde (mantı içinini) yerleştiriniz. Hamurların uçlarını birbirlerinin üzerlerine bindirmeden ve bastırmadan (mantı içinini) üzerine kapatır gibi kıvrınız. Köşelerini çimdikler gibi sıkınız.
- 11) 1 veya 2 orta boy tepsinin içini tamamen yağlayınız. Mantıları sırayla olduğu gibi tepsiye oturarak diziniz ve orta hararetli bir fırına sürüp pembe bir renk alıncaya kadar 7-8 dakika kızartınız.
- 12) Fırından çıkararak üzerlerine et suyunu serpip bir kapak kapayınız. Gayet ağır ateşte 5-6 dakika kaynatıp yumuşatınız.
- 13) Sonra, yoğurdu iyice ezip 10 çukur tabağın altına taksim ediniz. Üzerlerine olduğu gibi mantıları diziniz.
- 14) Tereyağını kırmızıbiberle kızartıp eşit şekilde mantının üzerine gezdiriniz ve servis yapınız.

Not: Mantının yoğurdu ılık olmalıdır. Torba yoğurdunu istediğiniz kadar ısıtabilirsiniz. Sulanmaz. Bu bakımdan tercih edilir.