



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

FİNCAN MANTISI



1 paket çabuk maya
1 su bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 adet kesme Őeker
1 tatlı kaŐığı tuz
Alabildiđi kadar un
İçi için:
250 gr kıyma
1 adet küçük sođan
4 orba kaŐığı sıvıyağ
1 tatlı kaŐığı tuz
zeri için:
1 kase yođurt
3 diŐ sarımsak
1 ay kaŐığı tuz
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaŐığı pul biber

- # nce hamuru hazırlamak için yoğurma kabına ılık su, unla karıŐtırılmıŐ maya, kesme Őeker konur ve iyice çırpılır.
- # zerine yumurta, tuz ve ele yapıŐmayan bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra zeri kapalı olarak, ılık bir ortamda 45 dakika dinlendirilir.
- # Bu arad i hazırlanır; soğan ince doğranır ve sıvıyağda pembeleŐtirilir. zerine kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. AteŐten almadan hemen önce tuz eklenir.
- # Dinlenen hamur 35 parçaya ayrılır ve yuvarlanır. Her parça parmak uçlarıyla çay tabağından küçük açılır.
- # Hamur küçük bir fincana yerleŐtirilir. 1 tatlı kaŐığı kadar i konur ve hamurun kenarları toplanarak alınır, yuvarlanır.
- # Mantıların ek yeri alta gelecek Őekilde yađlamıŐ tepsiye dizilir. Üzerlerine fırçayla biraz sıvıyağ sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında pembeleŐene kadar piŐirilir. (yaklaŐık 25 dakika)
- # Manti piŐerken yoğurt çırpılır, ezilmiŐ sarımsakla karıŐtırılır. Sıvıyağ ve pul biber kızdırılmak üzere bir tavaya konur.
- # Mantılar servis tabağına alınır. zerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra kızdırılmıŐ pul biberli yağ gezdirilir.

Not: Bu mantının yapımında kahve fincanı yerine yumurtalık gibi çukur mutfak gereci de kullanılabilir.