FİNCAN MANTISI

1 paket çabuk maya
1 su bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
250 gr kıyma
1 adet küçük soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber

Önce hamuru hazırlamak için yoğurma kabına ılık su, unla karıştırılmış maya, kesme şeker konur ve iyice çırpılır.
Üzerine yumurta, tuz ve ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra üzeri kapalı olarak, ılık bir ortamda 45 dakika dinlendirilir.
Bu arad iç hazırlanır; soğan ince doğranır ve sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Ateşten almadan hemen önce tuz eklenir.
Dinlenen hamur 35 parçaya ayrılır ve yuvarlanır. Her parça parmak uçlarıyla çay tabağından küçük açılır.
Hamur küçük bir fincana yerleştirilir. 1 tatlı kaşığı kadar iç konur ve hamurun kenarları toplanarak alınır, yuvarlanır.
Mantıların ek yeri alta gelecek şekilde yağlamış tepsiye dizilir. Üzerlerine fırçayla biraz sıvıyağ sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. (yaklaşık 25 dakika)
Mantı pişerken yoğurt çırpılır, ezilmiş sarımsakla karıştırılır. Sıvıyağ ve pul biber kızdırılmak üzere bir tavaya konur.
Mantılar servis tabağına alınır. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra kızdırılmış pul biberli yağ gezdirilir.

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