SAHAN MANTISI

Hamuru için:
1 adet yumurta
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
400 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Üzeri için:
1 kase sarımsaklı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Önce hamur hazırlanır; yoğurma kabına yumurta kırılır, tuz eklenir, bir çatalla parçalanana kadar çırpılır.
Üzerine su ve biraz sert bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika kadar dinlendirilir.
Bu arada soğan redelenir, kıyma, tuz, karabiber eklenir ve karıştırılır.
Dinlenen hamur iki parçaya ayrılır. Unlu zeminde, oklava yardımıyla açılabildiği kadar ince açılır.
Açılan hamur tam ortadan kesilir. Kesik, düz kenarına için dörtte biri uzunlamasına bırakılır. Kesik diğer kısma da aynı şekilde iç bırakılır.
Kıymalı iç tarafından uca doğru çok sıkı olmayan rulolar yapılır. Ayrılan diğer hamur da aynı şekilde hazırlanır.
Elde edilen 4 rulo bıçakla 2 parmak eninde kesilir.
Mantılar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine fırçayla yağ sürülür.
Tepsi 200 derece fırına verilir, pembeleşene kadar pişirilir.
Fırından çıkar çıkmaz servis tabağına aktarılır.
Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir ve kızdırılmış yağ dökülür.

Not: Sarımsaklı yoğurt için; 3 diş sarımsak, 1 çay bardağı su ve 1 çay kaşığı tuz ilve ederek çırpmak yeterlidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2224 | Adı: Sahan Mantısı | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 19:09