



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

SOSYETE MANTISI



3 adet hazır yufka
250 gr. kıyma
2 orba kaşığı salça
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Arası için;
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı su
zeri için;
1 kase yoğurt
4 diş sarımsak
1 ay bardağı su
2 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # İlk işlem olarak i hazırlanır, rende soğan, çiğ kıyma, salça, tuz, karabiber ve 1 çay bardağı su karıştırılır. Cıvık kıvamlı bir i elde edilir.
- # Yufkalar artı şeklinde kesilerek, 12 adet ugen yufka hazırlanır. Bu sırada ara malzemesi olan sıvıyağ ve su, bir kaptaki karıştırılır.
- # Kesilen yufkalara sıvıyağ ve su karışımından 2 kaşık gezdirilir. Geniş tarafına yeteri kadar kıymalı i konur. nce rulo yapılır, sonra kendi etrafında döndürülerek gl börek şekli verilir.
- # Hazırlanan mantılar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine kalan sıvıyağ, su karışımı gezdirilir. 175 derece fırında pembe renkte pişirilir.
- # Bu arada dövülmüş sarımsak, yoğurt, su ve az tuz iyice çırpılır. Tereyağı ve pul biber, kısık ateşte kızartılır.
- # Sıcak mantı servis tabağına alınır. zerine sırasıyla, sarımsaklı yoğurt, kızartılmış yağ gezdirilir. Arzuya göre sumak ve kuru nane serpilebilir.

Not: Sosyete mantısının sulu kıvamda olması isteniyorsa; servis sırasında üzerine az miktarda et suyu gezdirilebilir.