

Adana Mantisi

Malzemeler

Hamuru Icin:

3 su bardagi un

Tuz

Su

1 yumurta (istege bagli)

Ic Malzemesi:

250 gr kadar ortayagli kiyma

Nane (bir cay kasigi)

Karabiber (1/2 cay kasigi)

Biber salcasi (bir tatli kasigi)

1 adet orta boy sogan (cok kucuk dograyalim)

Tuz

Sos:

1 corba kasigi zeytinyagi

1 corba kasigi tereyagi

2-3 dis dovulmus sarimsak

Kirmizi pul biber, nane

Yapilisi

Sosun yapilisi: Tavaya yaglari alalim, tereyagi eriyince(kisik ateste olsun yag yanmasin), sarimsaklari ekleyelim ve soteleyelim.Sonra pul biberi ilave edelim.Karistirip ocaktan alalim.

Hamuru hazirlayalim, kulak memesi yumusakligindan daha sert kivamda olsun.20 dakika kadar dinlendirelim, uzerine nemli bir bez orterek.Iki esit parcaya bolelim ve oklavayla 1- 2 cm inceliginde acalim sonra da 2-3 cm lik karelere bolelim.Butun ic malzemeleri karistiralim ve bu karelerin icine yerlestirelim sonrada ucgen seklinde kapatalim.Diger tarafta, genis bir tencerede suyunu kaynatalim.Tuz ve 1 corba kasigi zeytinyagi ekleyelim ve yaptigimiz ucgen mantilarimizi kaynayan suya koyalim ve karistiralim.Orta isida 8-10 dakika kadar pisirelim.Servis edecegimiz tabaklara suzgecli kepceyle alalim ve uzerine yogurdunu sonra da sosunu gezdirelim. Afiyet olsun :)