

Corum Mantisi

Malzemeler

300 gr kiyma
1 demet maydanoz
1 yemek kasigi salca
1 yemek kasigi tereyagi
1 tatli kasigi pul biber
Aldigi kadar un

Yapilisi

Unun uzerine bir tutam tuz serpilir ve biraz su dokulup toparlanana kadar yogrulur ve uc bezeye ayrilir. Ilk iki beze acilir ve karelere kesilir. Hamurlar ici bos bir sekilde kapatilip yaglanmis tepsiye duzgunce dizilir. Harci icin; biraz su ilave edilen kiyma kavrulur. Kavrulan kiymaya ince ince kiyilmis maydanozlar eklenir. 1 yemek kasigi tereyagi eritilir ve dolu dolu bir yemek kasigi salca kokusu cikana kadar kavrulur. Kavrulan salcanin uzerine 2 bardak su ve 1 tatli kasigi pul biber eklenir. son beze tepsi buyuklugunde acilir.

Mantilar uzerine bir kac parca tereyagi koyularak ocakta tepsi devamlı cevrile cevrile kizartilir. Kizaran mantilarin uzerine kiymali ic dosenir ve tepsi buyuklugunde acilan yufka serilir. Salcali sos dokulur ve uzerindeki yufka kabarana kadar pisirilir. Pisen mantinin ortasi pencere gibi acilir.

Corum Mantisi servise hazirdir.