

Ev Mantisi

Malzemeler

5 su bardagi un

3 yumurta

1 tatli kasigi tuz

2 bardak ilik su

Ici icin

400 gr kiyma

kucuk bir soğan

Hafif karabiber ve kimyon

Yapilisi

Un havuz gibi acilarak yumurtalar kirilir ve tuzda ilave edilerek ilik su ile cok yumusak olmayan bir hamur yapiliniz

Bu olculeri versekte unun su cekme kapasitesine gore su miktarı ile hafif oynanabilir. Bu hamur 6 ya bolunur ve 2 toptan ortalama bir tepsi cikar.

Hamur uzerine nemli bez koyularak acilmaya baslanir.

Hamur acilarak kareler seklinde kesilir icine hazirlanan kiymalar konarak karsilikli koseler birlestirilir.

Yaglanmis firin tepsisine dizilerek 200 derecede 20 dakika kadar piserin.

Firindan cikan mantilar kaynayan suda haslanarak Sarimsakli yogurt ve tereyagda yakilmis nane ve kirmizi biberle sunuma hazirlanir. .