

Gurci Mantisi

Malzemeler

250 gr kiyma
1 adet soğan
1 adet yumurta
2 yemek kasigi tereyagi
1 cay kasigi pul biber
1 kase yogurt
1 tutam karabiber
Aldigi kadar un

Yapilisi

Yapilisi:Hamuru icin; unun uzerine 1 yumurta kirilir ve 1 tutam tuz atilip sert bir kivamda hamur elde edilene kadar un eklenerek yogrulur. Hamur 3 bezeye ayrilip uzeri ortulerek dinlenmeye birakilir. Ici icin; kiyma rendelenmis 1 soğan ve 1 tutam karabiber ve arzuya gore tuzla birlikte yogrulur. Dinlenen ilk beze acilir ve bardakla yuvarlak kesilir. Kiyimli ic yerlestirilip ikiye katlanir ve uclari pile pile katlanip kapatilir. Ikinci beze de acilip yuvarlak kesilir ve kiyimli icle birlikte yarim ay seklinde kapatilir. Kapatilan mantilar suda haslanir. Son beze acilip karelere kesilir. Ic yerlestirilip ucgen kapatilir ve iki ucu birlestirilip sapka sekli verilir. Sapka seklindeki mantilar da firinda kizartilir. Haslanip suzulen mantilar ve firinda pisen mantilar sunum tabagina alinir. Yogurt ve tereyaginda kizdirilmis 1 cay kasigi pul biberle sunulur.

Gurcu Mantisi servise hazirdir.