

Kozan Mantisi

Malzemeler

Hamur için:

Yarım kg un

1 yumurta

Tuz

Su

Yarım yemek kasigi tereyagi

Ic harci için:

300 gram kiyma

1 sogan

1 tatli kasigi karabiber

1 tatli kasigi salca

Tuz

Kitirlar için:

1 fincan siviyağ

4 yemek kasigi tereyagi

1 yemek kasigi pulbiber

1 yemek kasigi nane

Uzeri için:

Sarmisakli yogurt

Yapilisi

Hamur için tereyagi disinda tum malzeme bir kaba alinip yogurulur. Sert kivamda bir hamur hazirlanip 3 bezeye bolunur. Bezelerden biri yarim yemek kasigi tereyagi ile tekrar yogurulup buzdolabinda bekletilir. Diger iki beze acilir. Kiyma, ince dogranmis sogan, salca, tuz ve karabiber karistirilarak ic harc hazirlanir. Acilan hamurlar kare kare kesilir. Ic harc ile doldurulup ucgen seklinde kapatilir. Tuzlu kaynar suda haslanip suzulur. Buzdolabinda bekleyen hamur cikartilip beze alinir. Yuvarlanarak galeta sekli verilir. Minik kareler kesilir. Bir tavaya alinan siviyağ ve tereyagi eritilip hamurlar kitir olana kadar kavrulur. Uzerine pulbiber ve nane eklenir. Suzulen mantilar sarmisakli yogurt ile harmanlanir ve servis tabagina alinir. Uzerine kitir yayilir.