

## Mataz

### Malzemeler

Hamuru için;  
Aldigi kadar un  
2 yemek kasigi yogurt  
1 paket kabartma tozu  
1/2 cay bardagi siviyağ  
Tuz  
Ici için;  
3 adet kuru soğan  
1 su bardagi ceviz  
2 adet aci kirmizi biber  
Sosu için,  
2 yemek kasigi tereyagi  
1 cay kasigi pul biber

### Yapilisi

Unun uzerine 2 yemek kasigi yogurt, yarim cay bardagi siviyağ, bir tutam tuz ve 1 paket kabartma tozu konulur. Tum malzemeler elle harmanlanir. Azar azar su dokulerek ele yapismayan kivamda bir hamur yogrulur. Biraz dinlendirilir.  
Ici için; 3 adet kuru soğan kucuk kucuk dogranir. Siviyağda pembelesene kadar kavrulur. Uzerine kucuk kucuk dogranan aci biberler eklenir. 1 su bardagi cekilmis ceviz de tavaya alinir ve soğanla birlikte kavrulur. Manti ici sogumaya birakilir. Dinlenen manti hamuru 2 esit bezeye ayrilir. Her beze orta kalinlikta acilip su bardaginin agziyla yuvarlak parcalara kesilir. Yuvarlaklari ortasina manti ici yerlestirilir. Yarim ay seklinde katlanir, kenarlari burularak sikistirilir. Mantilar biraz tuz ve siviyağ eklenen kaynar suda haslanir (Mantilarin pistigi suyun yuzeyine cikmasindan anlasilir)  
Sosu için; 2 yemek kasigi tereyaginda 1 cay kasigi pul biber kizdirilir. Mantilar suzulup, soguk sudan gecirilir, servis kabina alinir. Uzerine sos dokulur.  
Mataz servise hazirdir.