

Mercimek Mantisi(Kutahya)

Malzemeler

500 gr un

Yarım su bardağı yeşil mercimek

2 orta boy soğan

Tuz, karabiber

6-7 diş sarımsak

50gr tereyağı

Yapılışı

Kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur ve acılabilecek bezelere ayrılır. Her bir bezeyi acı küçük kareler şeklinde kesilir, iç harcını koyup karşılıklı uçları birleştirilerek yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 20 dereceli fırında üzeri hafif kızarana kadar pisirilir. Pisirilen mantıların üzerine mercimeğin suyu ilave edip üzerini kapatın ve ocak üzerinde çevire çevire pisirin suyunu çektikçe sıcak su ilave edin ve tamamen suyunu çekmesini sağlayın üzerine sosunu döküp servis edin. İç harcının hazırlanması; Mercimeği iyice yıkayın içine soğanı ince ince kıyın üzerini 4-5 parmak geçecek şekilde su koyup haslanmaya bırakın. Haslanan mercimeğin suyunu süzün ve tuz ile karabiber ekleyin. Sosunun hazırlanması: Tereyağını kızartın dövülmüş sarımsakları da tereyağına ekleyip 1-2 soteledikten sonra mantının üzerine ilave edin. Afiyet olsun.:)