

Mercimekli Sini Mantisi

Malzemeler

Hamur için:

3 su bardagi un

Tuz

Aldigi kadar su

Ic harci için:

1 su bardagi haslanmis mercimek

1 soğan

1 yemek kasigi siviyağ

Tuz, karabiber, kirmizi biber

Sos için:

1 lt su

1-2 yemek kasigi salca

Uzeri için:

2 corba kasigi tereyagi

Pulbiber

Yapilisi

Hamur için malzemeler bir kaba alinip yogurulur. Manti hamuru kivamindaki hamur dinlenmeye bırakilir. Ic harc için soğan yemeklik dogranip siviyağda kavrulur. Sogana haslanmis mercimek ve baharatlar eklenip karistirilir. Dinlenen hamur bezelere ayrilip bezeler yuvarlak sekilde acilir. Hamur karelere kesilir. Karelerin icine mercimekli harctan konulup kapatilir ve yaglanmis firin tepsisine dizilir. Mantilar onceden isitilmis 200 derece firinda 20-25 dakika pisirilir. Sos için su ve salca kaynatilir. Firindan cikartilan mantilarin uzerine gezdirilen sos ile tekrar firinin sicaginda sosu cektirilir. Uzeri için tereyagi eritilip pulbiber yakilir ve mantilarin uzerine gezdirilir.