

Nevsehir Mantisi

Malzemeler

500 gr kuzu kiyma
300 gr dana eti
3 su bardagi nohut
1 adet domates
2 adet kuru sogan
4 adet yesil biber
3 tatli kasigi salca
2 cay kasigi karabiber
2 cay kasigi kirmizi toz biber
1 cay kasigi kimyon
1 tutam maydanoz
1 adet yumurta
Suzme yogurt
Sarimsak
Nane
Aldigi kadar un

Yapilisi

Hamuru icin; unun uzerine 1 adet yumurta kirilir ve 2 cay kasigi tuz atilir. Azar azar su dokulerek sert kivamda bir hamur yogrulur. Yogrulan hamur uzeri ortulerek dinlenmeye birakilir.

Sosu icin; dana etleri sivi yagda kavrulmaya birakilir. Bu sirada biberler ve soganlar kucuk kucuk dogranip rengi donen etlere eklenip sotelenir.1 tatli kasigi salcayla kokusu cikana kadar kavrulup, arzuya gore tuz ve aksamdan islatilip suzulen nohutlar eklenir.1'er silme cay kasigi karabiber, tuz ve kirmizi toz biber serpilir. Uzerine cikmayacak kadar su dokulen yemek pismeye birakilir.

Ici icin; kiyma, kucuk kucuk kiyilan sogan, 1'er silme cay kasigi karabiber, tuz ve kirmizi toz biberle yogrulur. Ince ince dogranan maydanozlar ve 1 tatli kasigi salcayla ozlestirilir. Dinlenen hamur iki bezeye ayrilir. Ilk beze acilip kucuk karelere kesilir. Karelerin ortasina kiymali ic yerlestirilir. Hamurlar ortasi acik kalacak sekilde iki ucundan sikistirilarak kapatilir. Ikinci beze de ayni sekilde acilip hazirlanir. Mantilar yaglanmis tepsiye dizilir. Manti ortalama 170-180 derecedeki firinda pembelesene kadar pisirilir. 1 tatli kasigi biber salcasi sicak suyle karistirilir. Pembelesen mantilarin uzerine salcali su dokulur ve suyu cekene kadar ocagin uzerinde cevrilir. Mantinin uzeri etli nohut yemegiyle kaplanir. Suzme yogurt sarmsakla karistirilir ve mantinin ortasina yerlestirilir. Nane serpilir.