

## Sahan Mantisi

### Malzemeler

1/2 ekmek ici  
300 gr dana kiyma  
2 adet sogan  
1 tutam karabiber  
1 kase yogurt  
3 dis sarimsak  
1 tatli kasigi pul biber  
2 yemek kasigi tereyagi  
1/2 cay bardagi zeytinyagi  
Aldigi kadar un

### Yapilisi

Hamuru icin; Unun uzerine 1 cay kasigi tuz atilir. Azar azar su dokulerek hafif sert kivamda bir hamur yogrulur. Yogrulan hamur dinlenmeye birakilir. Ici icin; 2 adet sogan yemeklik dogranir ve yarim cay bardagi zeytinyaginda kavrulur. Pembelesen sogana 300 gr dana kiyma eklenir ve 1'er tutam tuz ve karabiber serpilir. Rengi donen kiymaya ekmek ici ilave edilir ve guzelce karistirilir. Dinlenen hamur iki esit bezeye ayrilir. Ilk beze un serpilerek incelene kadar acilir ve ortadan ikiye kesilir. Her parca kiymali ekmekli ic yerlestirilerek sarilir, 1-2 parmak genisliginde verev dilimlere ayrilir. Mantilar yaglanmis tepsiye dizilir. Hamurun diger yarisi da ayni sekilde acilip, kesilir, kiymali icle sarilip verev kesilip tepsiye yerlestirilir. Mantilar ortalama 180 derecedeki firinda pembelesene kadar pisirilir. 1 kase yogurt 3 dis sarimsakla cirpilir ve pisen mantilarin uzerine dokulur. 2 yemek kasigi tereyaginda 1 tatli kasigi pul biber kizdirilip mantilarin uzerine gezdirilir.

Sahan Mantisi servise hazirdir.