

Sarimsakli Hingel Mantisi

Malzemeler

1 Bezi hamur icin ;
Buyuk bir kase un
1 yumurta
1 Tatli Kasigi tuz
Az Su(Hamur sert olacak)
Ic Icin;
4 Buyuk patates
2 Tatli kasigi toz kirmizi biber
2 Tatli kasigi nane
2 Tatli kasigi pul biber
1 Tatli kasigi yedi cesit baharat
1 Tatli kasigi karabiber
1 Tatli kasigi tuz
Sos Icin;
Sivi yag
1 Tatli kasigi toz kirmizi biber
1 Yemek kasigi salca
2 Dis dovulmus sarimsak
Uzeri Icin;
Sarimsakli yogurt;
1 Bardak yogurda
2 Dis dovulmus sarimsak
Kivamini olusturmak icin istege bagli su

Yapilisi

Hamurunuzu yoguracaginiz kabi cikarip icerisine ununuzu dokun ortasini havuz yaparak icine yumurta, tuz ve suyunuzu yavas yavas ekleyerek yogurunuz.Fazla su katmamalisiniz hamurunuz sert olmalı.Hamurunuzu yogurduktan sonra dinlenmeye alin.Ic icin haslanmis patateslerinizi icinizi koyacaginiz kap icerisinde catal yardimiyla eziniz ve baharatlari ekleyip karistirin.Hamurunuzu tezgahin uzerine alin ve yuvarlayin uzerine bastirarak duzlestirin ve oklavinizin kolay acma islemi gormesi icin hamurun uzerine un serpin ve kalin yuvarlak bir hamur acin.Hamurunuzu ortasindan kesin ve ikiye katlayin boyuna bir daha ortadan keserek hamurlarinizi buyuk kare ebatlarinda kesin ve kurumamasi icin uzerine bir sey kapatın.Sikma islemine gecebirlirsiniz.Kare kare kestiginiz hamurlarinizin ortasina ic harcinizi yerlestirin ve ucgen seklinde uclarini kapatın.Tum hamurlara ayni islemi yaptıktan sonra ocagin uzerine onceden koydugumuz tencerenin icerisinde ki tuzlu kaynar suyun icerisine mantilar birakilir ve haslanir.Hamurunuzun yumusayip yumusamadigini kontrol edin ve pismis oldugunu dusundugunuzde ocaktan alin ve suzgecin icerisine bosaltin , suyunu iyice suzdurun uzerine de biraz soguk su dokun .Servis edeceginiz tepsi ya da tabaklarinizi cikarip icerisine yerlestirin.Sarimsakli salca sosunun malzemelerini ocakta kaynayana kadar pisirin ve hingelinizin uzerine gezdirin.Istege bagli sarimsakli yogurt yapip kullanabilirsiniz.Afiyet olsun:)