

Yag Mantisi

Malzemeler

4 su bardagi un

1 paket toz maya

1 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar su

Ic Harci Icin:

250 gr yagsiz dana kiyma

1 adet kuru sogan

bir tutam maydanoz

1 cay kasigi pul biber

1 cay kasigi tuz

Kizartmak Icin:

Siviyag

Uzeri Icin:

Sarimsakli Yogurt

Salcali Sos

Yapilisi

Ic harc icin kiyma, minik minik dogranmis sogan ve maydanoz, pul biber ve tuz birlikte harmanlanarak karistirilir. Derin bir kabin icerisine un, maya ve tuz konulur. Su eklenerek ele yapismayacak yumusak bir hamur yogurulur. Hazirlanan hamurdan portakal buyuklugunde

bezeler ayirilir. Bezeler tek tek hafif unlu zeminde bicak sirti kalinliginda acilir.

Acilan hamurun yarisina, araliklarla hazirlanan kiymali harctan konulur, hamurun diger yarisi uzerine gelecek sekilde kapatilir ve cay bardagi ile kesilir. Hazirlanan mantilar kizgin yagda

arkali onlu kizartilip havlu kagit serilmis genis bir tabaga alinir. Uzerine sarimsakli yogurt ve salcali sos dokulerek servis yapilir.