

## Yag Mantisi

### Malzemeler

#### Malzemeler:

#### Hamuru icin:

1 adet yumurta

1 bardak sut

3 kasik yogurt

1/4 paket yas maya

1 tatli kasigi tuz;

Aldigi kadar un

#### Ic malzemeleri:

500 gram kiyma

1 adet sogan

1 bag maydanoz

1 tatli kasigi karabiber

#### Sosu icin:

1/2 cay bardagi sivi yag

1 cay kasigi pul biber

1 cay kasigi kuru nane

Kesilmis hamur parcalari

Sarimsakli yogurt

Yarim kilo kiyma icim 1 adet sogan ince ince dogranir. Dogranan maydanozlar da kiymaya katilir. 1 tatli kasigi kirmizi biber, serptikten sonra harc kivamini bulana kadar yogurulur.

### Yapilisi

#### Hamurun yapilisi:

Yemegin hamuru icin mayasi sekerli suda eritilir. Hamurun yogrulacagi kaba 1 yemek kasigi tuz, 1 bardak sut, ve eriyen maya atilir. 3 yemek kasigi yogurt ilave edilerek malzemeler karistirilir. Hamura bir miktar da su eklenerek yogurulmaya baslanir. Istenen kivama gelen hamur dinlendirilir.

Dinlenen hamuru acmak icin zemine un serpilir. Hamur olabildigince buyuk ama fazla inceltilmeden acilir. Bicakla buyuk karelere bolunen hamurun icine kiyma harci koyularak kapatilmaya baslanir. Hamurlar istege gore bohca veya cicek seklinde kapatilir. Kapatilan manti hamurlari kizdirilan yaga ters sekilde kabarmasi icin atilarak kizartilir.

Cevirilerek her iki yuzeyi de nar gibi olana kadar kizartilir. Hazirlanan sarimsakli sos ve yarim cay bardagi sivi yagda pul biber ve kuru nane ile kizartilan minik hamur parcalari mantinin uzerine dokulur.

Yag mantisi sunuma hazirdir.