Sinop Mantısı - Sinop

Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 55 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 yumurta
- 1 su bardağı su
- 300 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı ceviz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri, sert kabuklu meyveler (ceviz).

Ön Hazırlık:

Soğanı çok ince doğrayıp kıymayla karıştırın; cevizi iri olmayacak şekilde dövün. Sarımsağı ezip yoğurtla karıştırın, hamuru açacağınız tezgâha hafifçe un serpin.

Servis Önerisi:

Yarısını sarımsaklı yoğurt, yarısını ceviz ve tereyağıyla servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Un, yumurta, su ve tuzla sert bir hamur yoğurun; üzerini örtüp dinlenmeye bırakın.
- Hamuru oda sıcaklığında dinlendirin; bu sırada kıymalı içi ve sarımsaklı yoğurdu hazırlayın.

2. Mantıları kapatın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Hamuru 1-2 mm inceliğinde açıp 4-5 cm kareler kesin; her kareye az kıymalı iç koyun.
- Karelerin kenarlarını sıkıca bastırıp kulak biçiminde kapatın; mantıları hafif unlanmış tepsiye aralıklı dizin.

3. Haşlayın:

- Bir tencerede tuzlu suyu kaynatın.
- Mantıları kaynayan tuzlu suya partiler halinde bırakın; yapışmamaları için ilk dakikalarda nazikçe karıştırın. Bir mantıyı kesip kıymanın piştiğini kontrol ettikten sonra süzün.

4. Sunumu tamamlayın:

- Süzülmüş mantıları servis tabağına paylaştırın.
- Tabakta bir yarıya sarımsaklı yoğurt, diğer yarıya dövülmüş ceviz ve kızdırılmış tereyağı ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Mantı hamuru yumuşamalı ancak haşlama sırasında açılmamalıdır; kıymalı iç tamamen pişince mantıları süzün. Yoğurt ve cevizli tereyağını servis tabağında iki ayrı yarıya ekleyin.

Saklama:

Pişen mantıyı iki saat içinde sığ kapta buzdolabına alın ve 3-4 gün içinde tüketin. Yoğurtlu ve cevizli sosları mümkünse ayrı saklayıp servis edeceğiniz porsiyona ekleyin; mantıyı sosları eklemeden önce ısıtın.

>> **İpucu:** Hamuru küçük partiler halinde açıp kalanını örtmek kurumasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı