



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sinop Mantısı - Sinop



Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 55 dakika

>> **Piştirme 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:

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Yarısını sarımsaklı yoğurt, yarısını ceviz ve tereyağıyla servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Un, yumurta, su ve tuzla sertçe hamur yoğurup dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.



2. Mantıları kapatın:

- İnce açılan hamuru kare kesip kıymalı harç koyarak köşelerini birleştirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Haşlayın:

- Mantıları tuzlu kaynar suda hamur yumuşayana kadar pişirip süzün.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Sunumu tamamlayın:

- Tepsiye alın, bir bölümüne yoğurt diğer bölümüne ceviz ve kızgın tereyağı ekleyin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

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

Kiraz'ın
Mutfağı