



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Çorum Mantısı - Çorum



Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 yumurta
- 1 su bardağı su
- 300 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ve süt ürünleri.

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:

Sarımsaklı yoğurt ve biberli tereyağıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Un yumurta su ve tuzla sert bir mantı hamuru yoğurup dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.



2. İçi hazırlayın:

- Kıyma rendelenmiş soğan tuz ve karabiberi karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Mantıları kapatın:

- Hamuru ince açıp karelere kesin iç koyup yöresel biçimde kapatın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirip servis edin:

- Mantıları kaynar suda pişirip yoğurt ve tereyağıyla tamamlayın.
- 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 açmak beklerken kurummasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı