



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

FNCAN MANTISI



1 paket çabuk maya
1 su bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 adet kesme eker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
250 gr kıyma
1 adet küçük soğan
4 orba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
zeri için:
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak
1 ay kaşığı tuz
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber

- # nce hamuru hazırlamak için yoğurma kabına ılık su, unla karıştırılmış maya, kesme eker konur ve iyice çırpılır.
- # zerine yumurta, tuz ve ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra zeri kapalı olarak, ılık bir ortamda 45 dakika dinlendirilir.
- # Bu arad i hazırlanır; soğan ince doğranır ve sıvıyağda pembeleştirilir. zerine kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Ateşten almadan hemen önce tuz eklenir.
- # Dinlenen hamur 35 parçaya ayrılır ve yuvarlanır. Her parça parmak uçlarıyla çay tabağından küçük açılır.
- # Hamur küçük bir fncana yerleştirilir. 1 tatlı kaşığı kadar i konur ve hamurun kenarları toplanarak alınır, yuvarlanır.
- # Mantıların ek yeri alta gelecek şekilde yağlamış tepsie dizilir. Üzerlerine fırçayla biraz sıvıyağ sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. (yaklaşık 25 dakika)
- # Manti pişerken yoğurt çırpılır, ezilmiş sarımsakla karıştırılır. Sıvıyağ ve pul biber kızdırılmak üzere bir tavaya konur.
- # Mantılar servis tabağına alınır. zerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra kızdırılmış pul biberli yağ gezdirilir.

Not: Bu mantının yapımında kahve fncanı yerine yumurtalık gibi çukur mutfak gereci de kullanılabilir.