



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Sosyete Mantısı

Sosyete Mantısı



3 Ədəd hazır kövrək  
250 qr. qiyma  
2 Çorba qaşığı sous  
2 Ədədt quru soğan  
1 Şirin qaşığı qara bibər  
1 Şirin qaşığı duz  
Arası Üçün;  
1 Çay stəkani duru yağ  
1 Çay stəkani su  
Üzəri Üçün;  
1 Çasa qatıq  
4 Diş sarımsaq  
1 Çay stəkani su  
2 Çorba qaşığı kərəyağı  
1 Şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər

- # İlk əməliyyat olaraq iç hazırlanır, rəndə soğan, çiy qiyma, sous, duz, qara bibər və 1 çay stəkani su qarışdırılır. yumuşaq halda bir iç əldə edilir.
- # Kövrəklər müsbət şəkildə kəsilərək, 12 ədəd üçbucaq kövrək hazırlanır. Bu sırada ara vəsaiti olan duru yağ və su, bir qabda qarışdırılır.
- # Kəsilən kövrəklərə duru yağ və su qarışığından 2 qaşığıq gəzdirilər. Geniş tərəfinə kifayət qədər qıymalı iç qoyular. Əvvəl rulo edilir, sonra öz ətrafında çevirilərək gül piroq şəkli verilər.
- # Hazırlanan mantılar yağlanmış nimçəyə düzülər. Üzərlərinə qalan duru yağ, su qarışığı gəzdirilər. 175 dərəcə sobada çəhrayı rəngdə bişirilər.
- # Bu vaxt döyülmüş sarımsaq, qatıq, su və az duz yaxşıca çırpılır. Kərəyağı və marka bibər, batıq atəşdə qızardılır.
- # İsti mantı xidmət qabına alınır. Üzərinə sırasıyla, sarımsaqlı qatıq, qızardılmış yağ gəzdirilər. Arzuya görə sumak və quru nanə səpilə bilər.

**Not:** Sosyete mantısının sulu konsistensiyada olmasını istəyirsinizsə; xidmət əsnasında üzərinə az miqdarda ət suyu gəzdirilə bilər.