



Beikir SARI

Sultan Mantısı

Malzemeler

750 gram kıyma, 3 adet yufka, 1 adet orta boy kuru soğan, 1 kahve fincanı antepfıstığı, 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber, 1 çay kaşığı karabiber, 2 su bardağı sıcak su, Yarım su bardağı sıvı yağ, Tuz, yoğurt, bir diş sarımsak, Yağlı fırın kâğıdı

Üzeri için: 2 çorba kaşığı tereyağı, 1 çay kaşığı kırmızıbiber

Hazırlanışı

Kuru soğanı incecik doğruyoruz. Kıymayı, baharatları, tuzu ve antepfıstığını ekleyip yoğururarak harç haline getiriyoruz. Sıcak suyun içerisine sıvıyağı koyup karıştırıyoruz. Tezgâhın üzerine yufkanın bir tanesini seriyoruz. Hazırladığımız yağlı sudan bir kepçe alıp yufkanın her tarafını ıslatıyoruz. Üzerine diğer yufkayı seriyoruz. Serdiğimiz 2. kat yufkayı da aynı şekilde ıslatıyoruz. Üçüncü

kat yufkayı da aynı şekilde ıslatıyoruz. Birbirine yapışan yufkaları ortadan ikiye bölüyoruz. “D” şekline getirdiğimiz yufkanın geniş tarafına kıymalı harçtan koyup uçlarını katlamadan sıkı şekilde sarıp rulo yapıyoruz. Serdiğimiz yufkaları iki parmak kalınlığında kesiyoruz. Yağlı fırın kâğıdı serdiğimiz tepsiye kestiğimiz ruloları dik şekilde diziyoruz. Önceden ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene kadar pişiriyoruz. Üç su bardağı yoğurt ile bir diş sarımsağı dövüp karıştırıyoruz. İki tane kayık tabağa yoğurtlu karışımdan döküyoruz. Üzerlerine fırından çıkardığımız ruloları dik şekilde diziyoruz. Son olarak erittiğimiz kırmızıbiberli tereyağını sultan mantısının üzerine gezdirip servise sunuyoruz.

Afiyet olsun.

Not: Üzerine döktüğümüz tereyağlı sosu mantı sosu gibi de hazırlayabilirsiniz. Arzu ederseniz kıyma harcı yerine patatesli harç da kullanabilirsiniz.