

ADANA GÜL MANTISI



Kullanılacak Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 2 diş sarımsak
- 1 adet yumurta
- 250 gr kıyma
- 1 adet orta boy soğan
- 1 çay kaşığı karabiber, pul biber, tuz
- Yarım demet maydanoz

İşlem Basamakları

- Yumurta, un, tuz ve gerekirse biraz su ile kulak memesi kıvamından biraz sert olacak bir hamur yapılır.
- Hamur küçük bezelere ayrılarak ince bir şekilde açılır.
- Açılan hamurlar nemli bezin altında yarım saat bekletilir.
- Rendelenmiş soğan, 5-6 dal maydanoz ve kıyma ile iç harcı hazırlanır.
- Yarım saat sonra açılan hamurlar nemli bezin altından çıkarılarak kare kare kesilir.
- İçlerine kıyma harcından koyularak yıldız şeklinde yanlardan kapatılıp dört ucu birleştirilerek gül şekli verilir.
- Bol kızgın yağda kızartılarak ardından kaynar suda haşlanır.
- Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yağda kızartılmış biber ve maydanozla süslenerek servis edilir.

Not: Gül yapmak için klasik mantı kesimini yaptıktan sonra 4 parçayı üst üste koyup ortalarına harcını koyup çapraz katladıktan sonra rulo şeklinde sarın.