



# Kıtır Mantar Mantısı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	45 Dak.
Dinlenme süresi	30 Dak.
Piştirme süresi	1 Saat 45 Dak.

Kızartılmış ve ardından buharda pişirilmiş, un ve sudan yapılan kıtır bir tabaka (kıtır bir katman) ile mantarlı mantı. Ev yapımı tatlı chili sos ile servis edilir.

## Tatlı Acı Sos

- 100 g biberler, çekirdeksiz, ince doğranmış
- su
- biraz tuz, tuzlu su için
- 600 ml su
- 150 ml pirinç sirkesi
- 150 g şeker
- 1 sap limon otu, ezilmiş
- 6 sarımsak dişleri
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası

## Doldurma

- biraz yer fıstığı yağı
- 450 g karışık mantarlar, ince doğranmış
- 2 yeşil soğan, ince doğranmış
- 2 sarımsak dişleri, basıldı
- 10 g zencefil, rendelenmiş
- 1 çili, çekirdeksiz, ince doğranmış
- ½ demet kişniş, ince doğranmış





3 yemek kaşığı soya sosu  
1 yemek kaşığı kavrulmuş  
susam yağı

## Hamur

300 g un  
150 ml su  
2 tutam tuz

## Manti

150 ml su  
2 çay kaşığı patates nişastası  
1 çay kaşığı beyaz un  
1 çay kaşığı pirinç sirkesi  
biraz yer fıstığı yağı

## Tatlı Acı Sos

Küçük bir tencerede yüksek ateşte (seviye P) suyu kaynatın, tuz ekleyin. Orta-yüksek ısıya (seviye 7-8) düşürün, doğranmış acı biberleri ekleyin ve 30 saniye haşlayın, ardından süzün. İşlemi iki kez daha temiz su ile tekrarlayın, ardından bir kenara koyun. Aynı tavada suyu, pirinç sirkesini ve şekeri yüksek ateşte (seviye 9) kaynatın. Limon otunu ekleyin ve orta-yüksek ateşte (seviye 6-7) yaklaşık 250 ml'ye düşene kadar kaynatın. Doğranmış chili biberleri ve sarımsak dişlerini ekleyin ve kısık ateşte (seviye 2-3) yaklaşık 1 saat boyunca kaynatın. Limon otunu çıkarın. Sosu bir el blenderi ile kabaca karıştırın. Biraz soğuk su ile mısır nişastasını karıştırın, sosu mısır nişastası karışımıyla birlikte tencereye geri koyun ve orta-yüksek ateşte (seviye 6-7) kaynamaya getirin. Sos koyulaşana kadar yaklaşık 3 dakika kaynatın. Steril küçük bir şişeye tatlı chili sosu dökün ve soğumasını bekleyin.

## Doldurma

Yağı büyük bir kızartma tavasında orta-yüksek ateşte (seviye 6-7) ısıtın. Mantarları ve biber dahil tüm malzemeleri ekleyin ve altın rengi olana kadar kızartın. Kışniş ekleyin, soya sosu ve susam yağı ile tatlandırın. Soğumasına izin verin.

## Hamur

Bir kasede un, su ve tuzu karıştırın ve sert bir hamur yoğurun. Üzerini örtün ve hamuru oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika dinlendirin.

## Şekillendirme





Çalışma yüzeyini biraz mısır unu ile tozlayın. Hamuru yaklaşık 1 mm kalınlığında açın. Hamurdan her biri yaklaşık 10 cm çapında 24 yuvarlak kesin. Hamur artıklarını yoğurun, tüm hamur kullanılana kadar işlemi tekrarlayın. Her bir hamur yuvarlağının ortasına yaklaşık 1 tatlı kaşığı dolgu koyun. Kenarını biraz su ile nemlendirin, hamuru iç harcın üzerine katlayın. Kenarın bir tarafını birkaç kez katlayın ve mühürlemek için sıkıca bastırın. Hafifçe yağlanmış bir tepsiye mantıları yerleştirin.

## Mantı

Bir küçük kasede suyu, patates nişastasını, unu ve pirinç sirkesini iyice karıştırın. Yapışmaz tavayı yüksek ateşte (seviye 7) biraz bitkisel yağ ile ısıtın. Mantıları tavada bir daire şeklinde dizin, aralarında biraz boşluk bırakın. Altları altın kahverengiye dönene kadar yaklaşık 3 dakika kızartın. Nişasta-su karışımını tekrar karıştırın ve tavanın tabanını ince bir şekilde kaplayacak kadarını tavaya dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve mantıları orta-yüksek ısıda (seviye 6-7) yaklaşık 10 dakika boyunca buharda pişirin. Kapağı çıkarın ve sıvı buharlaşana kadar ve alt kısmında ince, altın kahverengi bir kabuk oluşup tavadan ayrılana kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Mantıları bir tabağa aktarın. Tatlı acı sos ile servis edin.

## İpuçları

Tatlı acı sos buzdolabında yaklaşık 1 ay saklanabilir.

Hazır mantı hamurları da mantılar için kullanılabilir. Bunlar, Asya spesiyal ürün mağazalarının soğutulmuş veya dondurulmuş bölümünde bulunabilir.

## Aksesuar

Yapışmaz kapaklı kızartma tavası (28 cm ø)

1 şişe (yaklaşık 250 ml kapasite)

Kapaklı tencere (yaklaşık 20 cm çapında)

## Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 20.04.2026

