

MANTI

1. Türk Mutfağında Mantının Yeri ve Önemi

Geleneksel Türk mutfağında önemli bir yeri olan mantı ufak tefek değişikliklerle günümüze kadar gelen geçmişi çok eski yemeklerden biridir. Eski Türklerde “tutmaç” aşından türeyen mantı sofralarda önemli bir yer tutmuştur.

Türk mutfağında çok sevilen mantı; ana sıcak yemek. Esas yemek konumunda olan mantıyı çeşitli sebze yemekleri veya salatalar ile desteklemek mümkündür.

2. Yöresel Mantılar

Mantı, deyince akla önce Kayseri ili gelmekle birlikte bu ilin bazı köylerinde, ayrıca Niğde, Sivas, Çorum, Yozgat, Tokat gibi illerin köylerinde de geleneksel olarak yapılmaktadır.

Yörelere göre farklı biçimlerde hazırlanan “Mantı” geleneksel Türk mutfağının en önemli hamur işlerinden biridir. Hamur açıldıktan sonra küçük parçalara kesilerek et, mercimek veya yöresel iç konarak kapatılıp kendine has yöntemlerle pişirilen lezzetli bir yemektir. Mantı erişte hamuru gibi yoğrulup açılan yufka hamuru küçük parçalara kesilip çiğ olarak hazırlanan kıymalı iç konduktan sonra uçları bohça gibi kapatılır ve ister haşlayarak ister yağda kızartarak yapılır. Mantı, daha çok kaynar suda haşlanarak pişirilir. Sıcakken üzerine sarımsaklı yoğurt ve domates sosu veya kırmızıbiberli kızdırılmış tereyağı eklenerek servis edilir. Mantı, fırında diğer börekler gibi de pişirilebilir. Mantının hazırlanışı, mantıda kullanılan iç, pişiriliş yöntemleri yöresel farklılıklar gösterebilir. Servisinde genellikle sarımsaklı yoğurtlu sos kullanılır. Sos üzerine kırmızıbiberli tereyağı gezdirilerek doyumsuz bir tat elde edilir. Sofralarda tek başına soslarla yemek olarak hazırlanabildiği gibi mantı yöresel çorbalarda da yoğun olarak kullanılmaktadır. Yöresel özelliklere göre hazırlanması ve pişirilmesi farklılıklar gösteren mantı yapıldığı içe, yöreye göre isimler alır. Ufak farklılıklar pek çok mantı çeşidini de beraberinde getirmektedir. Bu farklılıklara neden olan etkenleri genel olarak şu şekilde sıralayabiliriz:

- Mantı yapımında kullanılan iç malzeme
- Mantı yapımında tercih edilen katlama şekli
- Mantı yapımında kullanılan pişirme yöntemi

3.2.1. Kullanılan İç Malzemesine Göre

Mantı hamuru iç koymadan içi boş katlanıp şekillendirildiği gibi içine konulan malzemenin özelliğine göre aşağıdaki gibi isimler alır.

- Etli mantı içi
- Tavuklu mantı içi
- Mantarlı mantı içi
- Lor peynirli mantı içi
- Mercimekli mantı içi
- Nohutlu mantı içi

3.2.2. Katlama Şekline Göre

- **Üçgen Katlama:** Hazırlanan içten karelerin ortasına çiğ kıymalı iç konularak, karşılıklı iki köşe katlanır (üçgen şeklinde.)
- **Açık Bohça Katlama:** Hazırlanan içten karelerin ortasına çiğ kıymalı iç konularak, iki köşe ortada birleştirilerek açık bohça biçiminde katlanır (Resim).
- **Bohça Katlama:** Hazırlanan içten karelerin ortasına çiğ kıymalı iç konularak dört köşe ortada birleştirilerek bohça biçiminde katlanır (Resim).
- **Kayseri Manti Katlama:** Hazırlanan içten karelerin ortasına çiğ kıymalı iç konularak karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırılarak kıymayı kapatınız.
- **Gül Katlama:** Çay bardağı ile yufkadan yuvarlaklar kesilir. Hazırlanan içten eşit miktar koyup elle her dairenin ağzını çevire çevire kapatıp gül şekli verilir.
- **Pratik Katlama:** Yufka açıldıktan sonra çapı belli edilir. Yufkanın yarısına 2cm ara ile iç konur. Diğer yarısı üzerine kapatılır. Araları ruletle kesilerek küçük kareler oluşturulur.



Resim 3.1: Mantının iki köşesinin katlanarak (bükülerek) şekillendirilmesi / üçgen göbekli katlama



Resim3.2: Üçgen göbekli katlama (Türkmen mantısı)



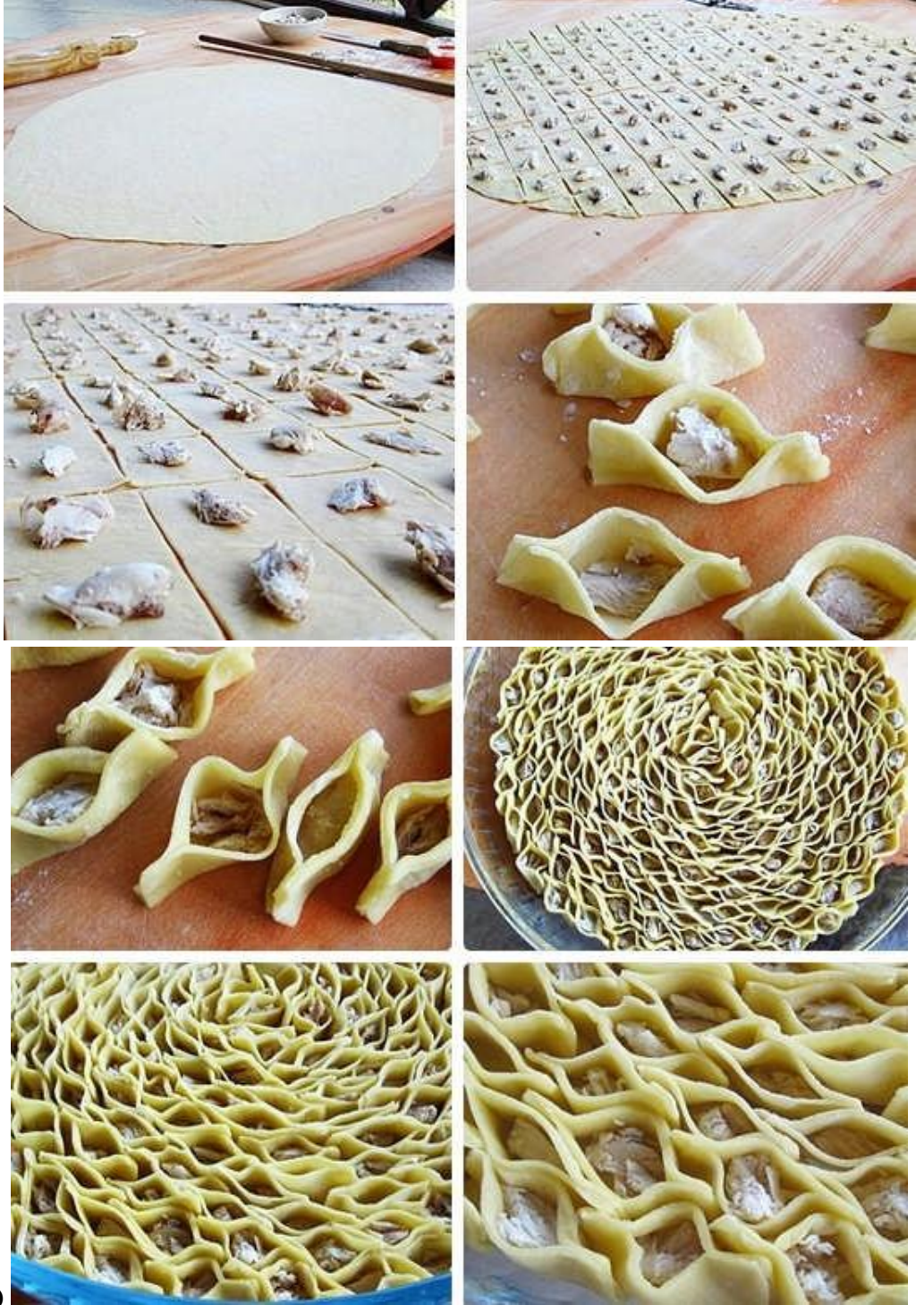
Resim 3.3.: Fırında Kurutulmuş Göbekli mantı



Resim 3.4: Servise hazır yoğurtlu, tereyağlı, kırmızı biberli (Göbekli mantı)mantı



Resim 3. 5: Tırtıl mantı (diğer adı öküz börek kırım



mutfağında)

Resim 3.6: Anadolu'nun muhtelif yerlerinde (Bursa yöresinde çoğunlukla) yapılan tepsi mantısı yapım aşamaları fırınlandıktan sonra yoğurtlu, tereyağı ve kırmızı biberli servis edilir



Resim 3.7: Servise hazır milföy hamuru ile yapılmış sosyete mantısı



Resim 3.8: Kayseri mantısı



Resim 3.9: Arap Mantisi Shish Barak (Şişbarak) yuvarlak kapakla keserek katlama



Resim 3.10: Arap Mantisi Shish Barak (Şişbarak) kare keserek katlama



Resim 3. 11: Tatar mantısı "kaşık börek" dedikleri sulu mantı. Kaşık börek sarımsak sossuz yenir, biraz suludur ve çok lezzetlidir. (kırım mutfağından)



Resim 3. 12: Gül katlama (1 şekil) ortaya doğru pili yapılarak büzülür(genellikle buharda pişirilir)



Resim 3.12: Gül katlama (2. şekil) işlem basamakları zarf gibi katlanmaya başlanır uçlar ortada toplanır.(genellikle buharda pişirilir)



Resim 3. 13: Orta Asya Türkî devletlerde pişirilen bir mantı çeşididir. Gül şeklinde katlanan mantılar buharda pişirilir,

3.2.3. Pişirme Aracına Göre

- Fırında pişirme
- Suda haşlama pişirme
- Buharda pişirme

NOT: Pişirme faaliyetinde geniş bilgi verilecektir.

Aynı malzemeden ve yöntemle hazırlanıp yalnız yemeğin adı ve yörelere göre uygulama farklılıkları olan yemeklerde vardır. Örneğin; tatar böreği, piruhi, şipit mantısı, yağ mantısı vb.

3. Hazırlama Araçları

- Hamur yoğurma kabı
- Elek
- Oklava
- Hamur açma tahtası
- Kastrol
- Bıçak
- Tepsi
- Fırın

4. Hazırlama Gereçleri

- UN:** Mantı de için en uygun sert buğdaydan elde edilmiş ekstra undur.
- YUMURTA:** Genelde 500 g un için 1-2 adet yumurta kullanılması uygundur.
- SU:** Mantı yapımında kullanılan suyun mikropsuz ve orta sertlikte olması gerekir.
- TUZ: 500** g un için 10 gr; yani bir tatlı kaşığı dolusu tuz konur.

Mantı için genellikle kıyma, soğan, maydanoz, tuz ve karabiberden oluşan çiğ iç hazırlanır. Ancak yöresel özelliklere göre içler farklılıklar gösterir.

NOT: Mantı içlerini börek içlerinden ayıran nokta; etin her çeşidiyle yapılan içlerin doğrudan doğruya çiğ olmasıdır.

5. İşlem Basamakları

- Mantı Hazırlama**
 - **Hamuru İçin Malzemeler**
 - 500 g un

- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

- **Harcı İçin Malzemeler**

- 500 g kıyma
- 100 g (orta boy) soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
- 1/2 demet maydanoz

- **İşlem Basamakları:**

- Unu hamur yoğurma kabına eleyip, ortasını genişçe açınız.
- İçine yumurta, tuz koyup su ilavesiyle sertçe bir hamur yapıp iyice özleştiriniz.
- Elde edilen hamuru, nemli bez altında 20-30 dakika dinlendiriniz.
- Hamur dinlenirken, kıyma, brunoise soğan (soğanın çok ince doğranmalı soğanı rendeleyiniz. Rendelenmiş soğan sularını kıymayı sulandırır), tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz karıştırılarak mantı için hazırlayınız.
- Dinlenen hamur, kalın silindir şekline sokulup 3-4 eşit parçaya keserek ayırınız. Kesilen taraflar alta ve üste gelecek şekilde düzeltiniz. Hafif unlayarak bastırınız. Üzerini örtüp 10 dakika daha dinlendiriniz.
- Dinlenen hamurları un serpilmiş tahtada (mermer tezgâh da olabilir) 2-3 mm inceliğinde oklava ile düzgün bir daire şeklinde açınız.
- Açılan hamurları 2-3 cm karelere kesin.
- Hazırlanan içten, karelerin ortasına konularak karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırarak (veya karşılıklı köşeleri üstte birleştirerek) kıymayı kapatınız. Mantıları biçimlendirirken harcın da pişebilmesi için, kenarlarda oluşan boşlukların kapanmamasına özen gösteriniz.
- Mantıları, yağlanmış bir tepsiye muntazam diziniz.
- Tepsiyi orta hararetle fırına koyup hafifçe pembeleştiriniz.
- Mantılar şekil verdikten sonra temiz örtü üzerinde hafif kurutulularak haşlayabilir veya buzdolabı poşetlerine konularak dondurucuda da saklanabilir.



Resim 3.14a: Manti yapılışı



Resim 3.14b: Manti yapılışı

6. Saklamada Dikkat Edilecek Noktalar

Manti hazırlandıktan sonra hemen pişirilip tüketileceği gibi daha sonra kullanılmak için de fırında kurutularak ve dondurularak saklanabilir.

- Mantıyı fırında kuruturken orta hararetli ısıda (ara sıra karıştırarak, hepsinin aynı ayarında kuruması için) hafifçe pembeleştiriniz.
- Soğuduktan sonra hava almayacak şekilde poşetleyiniz.
- Temiz örtü üzerinde hafif kurutup, hava almayacak şekilde poşetleyip dondurunuz.

Ticari küçük işletmeler daha çok kurutarak, büyük işletmeler ise dondurulmuş gıda olarak piyasaya sunulmaktadır.