



Hazırlayan:  
Akademisyen Şef Ali Çakır

# Türkiye'nin

# COĞRAFI İŞARETLİ

# lezzetleri

ali.cakir@sozcu.com



# Yakakent Mantısı

## MALZEMELER

- 800 gr un, ■ 2 adet yumurta, ■ Aldığı kadar su  
iç harcı için;
- 500 gr dana kıyma, ■ 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 tutam karabiber, ■ 1 tutam tuz
- Üzeri için;
- 1 su bardağı ceviz ■ 150 gr tereyağı

## YAPILIŞI

■ 500 gr dana kıymanın içine 2 adet orta boy soğan ince ince doğranır, bir tutam karabiber ve bir tutam tuz ilave edilerek harcı elle iyice karıştıncaya kadar yoğrulur.

■ Hamuru için un, yumurta ve aldığı kadar su orta sertlikte hamur elde edilene kadar elle yoğrulur.

■ Yoğrulan hamurdan orta büyüklükte yuvarlak bezeler hazırlanıp bir kaba konur ve üzerine bir bez örtülerek yaklaşık 15 - 20 dakika oda sıcaklığında dinlenmeye bırakılır.

■ Hamur bezelerinin dinlenme işleminden sonra bezeler 1,5 - 2 milimetre

kalınlıkta ve yaklaşık 50 santimetre çapında açılır.

■ Açılan hamurlar 3 - 4 cm olacak şekilde kare formunda kesilir.

■ Kesilen hamurların içerisine hazırlanan içten fındık tanesi kadar konur.

■ Hamurlar üçgen katlanır ve iki kenarı baş parmağı ile işaret parmağıyla bastırılır.

■ Kaynar suda mantılar yaklaşık 15-18 dakika haşlanır. Yapışmaması için kaynama suyuna sıvı yağ konulabilir.

■ Pişen hamurlar süzülerek servis tabağına alınır.

■ Üzerine eritilmiş tereyağı ve dövülmüş ceviz serpilerek servis edilir.



Genellikle evlerde yapılan mantı son yıllarda gastronomi turizminin gelişmesiyle birlikte yöresel yemek yapan restoranların menülerinde de yer almaya başlamıştır. Ülkemizde neredeyse her ilin kendine özgü bir mantı çeşidi vardır. Bunlardan biri de Samsun ilimizin Yakakent Mantısıdır. Yakakent Belediyesi tara-

findan 2017 yılının Ağustos ayında tescil başvurusu yapılan mantı aynı yıl içerisinde, 2017 yılının Aralık ayında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Coğrafi İşaret Tescilli yapılmıştır.

Yakakent Mantısı hazırlandıktan sonra cevizli ya da yoğurtlu servis edilebilir. Ben sizler için cevizli sunumu tercih ettim.