



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MANTI

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 adet yumurta

1 tutam tuz

Yeterince ılık su

İçi için:

Yarım kase kadar kıyma

1 adet soğan

Karabiber

Tuz

Üzeri için:

Yoğurt

Sarımsak

Sosu için:

Tereyağı

Pul biber

Hamur yoğurma kabına malzemelerimizi alıp çok yumuşak olmayacak bir şekilde hamurumuzu yoğuruyoruz ve üzerine temiz bez örtüp dinlenmeye bırakıyoruz.

Hamurumuz dinlenirken bizde iç harcımızı hazırlıyoruz.

Derin bir kaba kıymayı alıyoruz üzerine soğanı rendeliyoruz tuz ve karabiberini de ilave edip iyice yoğuruyoruz.

Hamurumuzu ikiye bölüp unlayarak çok ince olmayacak şekilde açıyoruz içine resimde görüldüğü gibi kıymamızı uzunlamasına hamurumuzun ucuna koyup şerit halinde kesiyoruz ve hamurumuzu sıkıca rulo yapıp istediğimiz büyüklükte kesiyoruz.

Kalan hamuruda aynı şekilde yapıyoruz.

Daha sonra tencereye su koyup kaynatıyoruz mantılarımız kaynayan suya koyup 7.8 dk pişiriyoruz.

Suyunu süsmeden kevgir yardımıyla mantılarımızı süzgeçimize alıyoruz öte yandan sarımsaklı yoğurdumuzu hazırlamak için bir kaseye yoğurt ve rendelenmiş sarımsağı alıp iyice çırpıyoruz.

Sosu için tavaya tereyağını alıp eritiyoruz ve pul biberimizi tavaya alıp ocağı kapatıyoruz.

Mantılarımızı servis tabağına alıp üzerine sarımsaklı yoğurdumuzu ve sosumuzu gezdirip servis yapıyoruz.

