



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTI (ÇANKIRI)

Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2,5 bardak un, bir yumurta ve yeteri miktar tuz konularak katı bir hamur elde edilir. Büyükçe pazılanarak dinlenmeye bırakılır. 200 gr kıymaya, ince kıyılmış yarım demet maydanoz ve 1 adet soğan tuz, karabiber ve nane eklenir ve yoğrularak iç malzemesi elde edilir. Pazılar un yardımıyla 2 mm kalınlığında açılır. Enine ve boyuna 2 cm aralıklarla kesilerek ortaya çıkan karelerin içine bir miktar malzeme konulmak suretiyle kapatılır. Kaynamış tuzlu suya atılmak suretiyle pişirilir. Süzgeçle ayrı bir kaba alınan yemek üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilir. Yağ, salça, biber ve nane ile yapılan karışım üzerine dökülerek servis yapılır.