



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTI

150 gr. tereyağı
250 ml. et suyu
250 ml. yoğurt
5 diş sarımsak
Harcı için:
100 gr. pirinç,
30 gr. tereyağı (2 çorba kaşığı)
200 gr. soğan (ince kıyılmış)
250 gr. kıyma
Hamuru için:
4 adet yumurta
250 ml. su
Tuz
500 gr. un

- 1- Harcı hazırlamak için önce pirinçleri kaynar suya atıp, hafif diri kalacak birimde haşlayın ve süzün. Tereyağı kızınca soğanı içinde pembelesinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanı ve pirinci kıymaya katıp, karıştırarak harcı tamamlayın.
- 2- Yumurtaları kırıp, biraz su ile çırpın. Tuzu ve unu katıp yoğurarak, yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru dört topağa ayırıp unlayın. Her bir topağı yufka inceliğinde açıp, 2 cm'lik karelere bölün.
- 3- Hazırladığınız harçtan fındık büyüklüğünde parçalar alarak karelerin ortalarına yerleştirin. Her bir kareyi dört kösesinden tutup kaldırın ve uçlarını birbirine yapıştırarak bohça biçimine getirin. Hazırlanan hamurları tepsiye dizin.
- 4- Tayada tereyağını kızdırın. Tepsiyi ateşe oturtup, kızgın yağı mantıların üzerine dökün ve mantıları yağda kızartın. Kızaran mantıların üzerine et suyunu ekleyip bir tasım kaynatın ve ateşi kısın. Tuzunu ayarlayıp, tepsinin ağzını başka bir tepsi ile kapatarak mantıları 10 dakika pişirin.
- 5- Bu arada yoğurdu dövülmüş sarımsak ile grpın. Pişen mantıları ateşten alıp, üzerine sarımsaklı yoğurdu gezdirerek servis yapın.