



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

6-8 kişilik Malzemeler:

Un (yarım kg)

Kıyma (250 gram)

Yumurta (3 adet)

Su (1 su bardağı)

Tuz

Soğan (1 adet)

Maydanoz (6 dal)

Tereyağı (1 çorba kaşığı)

Salça (yarım çorba kaşığı)

iç kıymasının hazırlanması: 1 adet soğanı ve 6 dal maydanozu ince ince kıyın. 250 gram kıymayı ve tuzu da ekleyerek ayrı bir kaptaki karıştırın. Yarım kg unun üçte birini, 3 adet yumurta ve tuzu bir kaba koyarak yoğurun. Kulak memesi kıvamına gelene kadar kalan unu hamura ekleyerek yoğurmaya devam edin. Kıvama gelince 5 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru yumurta büyüklüğünde top top yapın. Bu topları un ve merdane yardımıyla açın. Yuvarlak açtığınız hamuru küçük kareler halinde kesin.

Hazırladığınız kıyma içini kestiğiniz her bir parça-Oya eşit bir şekilde koyun. 4 köşesini birleştirerek bohça şeklinde kapatın. Kapatma işlemine dikkat etmeniz gerekir. Açık bırakırsanız kaynama sırasında iç malzemesi dışarı çıkar.

Bir tencerede bol miktarda (tencerenin yarısını geçecek şekilde) suyu kaynatın ve mantıları kaynayan suyun içine atın ve 5 dakika yavaş yavaş karıştırarak haşlayın. Haşlanan mantıları kevgir yardımı ile servis yapacağınız kaba alın. Üzerine başka bir kaptaki çırpılmış yoğurttan dilediğiniz bir miktar gezdirerek dökün.

Bir tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı kızdırın. Tavada Uyarım çorba kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı pulbiber ve yarım çay bardağı sıcak suyu iyice kaynatın. Böylece hazırladığınız sosu da yoğurdun üzerine dilediğiniz miktarda gezdirerek sıcak olarak servis yapın.