



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU MANTI

Nazmiye Demirtaş

1 su bardağı haşlanmış nohut
250 gram kıyma
Mor reyhan kurusu
Karabiber
Hamuru yoğurmak için yaklaşık 1 bardak süt
1 adet yumurta
Salça
Aldığı kadar un
1 yemek kaşığı irmik
5 yemek kaşığı sıvı yağ

Akşamdan nohutlarımızı bir dilim ekmek ile ıslatalım. Nohutlarımızı haşlayalım. Süt, yumurta, un, tuz ve irmik ile yumuşak ele yapışmayacak bir hamur yoğuralım. Kırmamızın içine 1 adet soğan, karabiber ilave edelim ve iyice karıştıralım. Manti hamurunu bezelere ayıralım. Fazla ince olmayacak şekilde açıp minik kareler şeklinde keselim. İçine kıymalı harcımızdan koyalım ve bohça şeklinde kapatalım. Kuru soğanımızı yemeklik küp şeklinde doğrayalım ve sıvı yağda kavuralım. Salçayı ilave edip suyu ekleyelim. Su kaynamaya başlayınca önce mantıları atalım. Mantılarımız 7-8 dakika haşlanınca nohutları ilave edelim. Pişmesine 1 dakika kala kuru mor reyhanımızı ekleyelim. Sıcak olarak ikram edelim.

