



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT MANTISI

3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Su
İç iin:
500 gram kıyma
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
2 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
Tuz

Un, su ve tuzu yoğurup bir hamur elde edin. Hamurunuz böreklik hamur kıvamında olmalı. Üzerini kapatıp 30 dakika dinlenmesi için bekletin. Diğer taraftan da iç harcını hazırlayın. Kıymayı bir kaseye alın. Üzerine soğanı doğrayıp baharatlarla karıştırın. Dinlenen hamurunuzdan bezeler alın. Dilediğiniz kalınlıkta açıp büyük kare şeklinde kesin. Hazırladığınız iç harcı, hamurunuzla yerleştirip ağzını kapatın. Bu şekilde hazırladığınız mantıları tepsiye dizip fırına verin. Üzeri kızarana kadar da pişirin. Mantınızı sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis edin.

