



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI LAY'S İLE YOĞURTLU MANTI

MALZEMELER

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 adet yumurta

1 kahve fincanı su

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

250-300 gr kıyma

1 adet ince kıyılmış soğan

4-5 dal maydanoz, ince ince kesilmiş

Tuz, karabiber

Üzeri için:

1/2 kg yoğurt

2 diş sarımsak, ezilmiş

5 yemek kaşığı sıvıyağ (ya da tereyağı)

1 paket baharatlı lay's

HAZIRLANIŞI

Tencereye un elenir, ortası açılır, kalan malzemeler eklenir. Sıkıca bir hamur elde edilir. Yumuşak olursa kolay açılmaz. Üstü kapalı olarak 20-30 dakika dinlenmeye bırakılır.

Kıymaya ince doğranmış soğan, maydanoz, tuz ve karabiber eklenir, yoğrulur.

Hamur 3 parçaya ayrılır, unlanarak bıçak sırtı kalınlığında açılır. 1.5 cm kalınlığında şeritler kesilir, sonra onlardan da 1.5 cm genişliğinde kare parçalar elde edilir.

Her birine yeterince iç malzemeden koyulup istenen şekillerde kapatılır.

8 bardak su tencerede kaynatılır, 2 çay kaşığı tuz atılır. Mantılar suya bırakılır ve 10 dakika haşlanır. Üzerinde köpük kalmamış olması gerekiyor kaynayan mantıların, yoksa henüz pişmemiş demek oluyor. Hamurun kalınlığına bağlı olarak 10 dakikadan daha uzun da sürebilir pişmesi.

Servis tabağına önce mantılar alınır ve ardından lay's ile tatlandırılmış yoğurt dökülerek servis edilir.