



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEK MANTISI

Cahide Sultan

1 adet bayat somun
2 adet yumurta
1 adet orta boy kuru soğan
10-12 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz
Karabiber, kırmızı pul biber
1 çay kaşığı kimyon
Üzeri için:
2 su bardağı koyu kıvamlı yoğurt
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı dolusu tereyağ
Toz kırmızı biber
Kızartmak için:
Zeytinyağı

Bayat ekmeği ufalayın veya robottan çekin. Karıştırma kabına alıp içine rendelenmiş soğanı, ince kıyılmış maydanozu, 2 yumurtayı ve baharatları atıp malzemeler bütünleşene kadar yoğurun. Hamurdan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar alıp çiğ köfte sıkır gibi sıkın. Köfteleri kızgın yağa atıp, arkalı önlü kızartın. Köfteleri bir servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış biberli tereyağını dökerek servis edin.

