



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEKAR MANTISI

<https://esener.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekme 
- 1  ay bardađı un
- 100 gram dilimlenmiŐ sucuk
- 1 adet domates
- 1  orba kaŐıđı salça
- 2 adet yumurta
- 1/2 demet maydanoz
- 2 adet sivri biber
- 1 kase yođurt
- 4 diŐ sarımsak
- 1  orba kaŐıđı tereyağı
- 1  ay bardağı sıvı yağ
- 1  ay bardağı zerdeçal,  orekotu, kırmızı toz biber

Ekmeđi rondodan geçirerek hamur kabına d k n, üzerine unu ekleyin. Kulak memesi kıvamında hamur yapın. Domatesleri k p küp keserek, sivri biberi doğrayıp, tavada sos yapın. Yumurtaları bir kasede çırpın. Hamura zerde alı koyarak sertse biraz su koyun, yumuŐatın. Hamurdan yumruk büyüklüğünde iki parça koparın.  kisini de a ın. Bir tanesini masaya yayarak üzerine fırçayla yumurta sürün. Bir bardak ağzı aralığında geniŐ sucukları dizerek üzerine öbür hamuru koyun. Sucuklar ortaya gelecek Őekilde bardakla kesin. Tavaya koyduğunuz kızgın yağda kızartın. Servis tabağına dizin. Yaptığınız sosu servis tabağının bir yanına, diğer yanına da sarımsaklı yoğurdu yayın.  zerine  rek otu serpin. Toz biberi tereyağında eritip tabağın üstüne d k n. Servis yapın.

