



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİLECİK MANTISI

1 baş soğan, rendelemiş
1/2 kg koyun kıyması
2 adet yumurta
1 kg un
karabiber
tuz

Hamurdan dört adet pazı yapıp, üç mm kalınlığında açın. Üçer santimlik karelere bölün, içlerine malzemesini koyup, dört ucunu bohça şeklinde birleştirin. Yağlı tepsiye dizip, fırında kızartın. Fırından çıkarttığınızda üzerine kaynamış et suyu dökün ve ocakta üstünü kapatarak pişirin. Yoğurt ve tereyağı ile sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.01.2022