



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇANKIRI MANTISI

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Hamuru için:

2 kepçe un

1 yumurta

Su

Tuz

İçi için:

250 gr kıyım

1 baş soğan

1 tutam maydanoz

Karabiber

Kırmızı biber

Kimyon

Nane

Dereotu

Bir kapta un, yumurta ve tuz suyla yoğrulur.

Yaslağaçta (hamur tahtası) hamur pazılanır.

Oklava ile pazılar açılır.

Açılan hamur kare şeklinde kesilir.

Kıyım ince kıyılmış soğan, maydanoz ve dereotu ile yoğrulur. Tuz ve baharatlar ilave edilerek iç hazırlanır.

Hazırlanan iç, kesilen hamurun ortasına tek tek konur.

Kare şeklindeki hamurun kögesi birleştirilerek tepsiye dizilir.

Tencerede kaynayan suya tuz atılır ve hazırlanan hamur bu suya atılıp hemen karıştırılır.

Piştikten sonra ocaktan alınır ve üzerine soğuk su ilave edilir. Suyun içinden çıkarılan hamur servis tabağına konur ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

Kızarmış tereyağı ile salça hamurun üstüne dökülerek servis yapılır (hafif sulu olarak da hazırlanabilir).