



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CENNET MANTISI

1 kg un  
1 adet yumurta  
2 çay kaşığı kırmızı biber  
250 gr tavuk kıyması  
1 adet kuru soğan  
1 demet maydanoz  
50 gr tereyağı  
300 gr tavuk incik  
Yeteri kadar tuz  
Yeteri kadar su

Un, yumurta, tuz ve sudan hamur elde edilir. Yarım saat bekledikten sonra bezelere bölüp tahtada açılır. Karelere bölünür. Tavuk kıymaya soğan, tuz, biber, maydanoz ilave edilip her kareye fındık büyüklüğünde parçalar konur. Dört ucundan birleştirilir. Tepsiyeye dizilir. 50 gr eritilmiş kızdırılmış tereyağı ve biraz sıcak su üzerinde gezdirilir. 180 derece ısınmış fırında pişirilir. Haşlanan tavuk incikler üzerine konularak servis yapılır.

