



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR MANTI (HAZIR YUFKA)

2 tane yufka
Sıvı yağ
Su veya yumurta sarısı
İçi için:
250 gram kıyma
1 patatesin rendesi
1 kuru soğanın rendesi
Tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Sos için:
150 gram yoğurt
2-3 diş sarımsak
Toz kırmızı biber
Tuz
İsteğe göre baharatlar

Yufkayı mutfak tezgahına yaydın. Sıvı yağ ile yufkanızı yağlayın. Diğer yufkayı da birinci yufkanın üstüne ekleyin. Bir su bardağı yardımıyla yufkanızdan yuvarlak parçalar kesin. Yuvarlak yufka parçalarının orta kısımlarına kıymalı harcınızdan koyun. Yufkanın kenarlarına çırpılmış yumurta sürün. Yufkaların ağızlarını birleştirin. Mantıları bir tepsiye dizin ve 180 derecelik fırında kızartın. Ortalama 25 dakika pişirmeniz yeterli olacaktır. Mantınız pişerken yoğurtlu sos için malzemeleri birleştirin ve iyice çırpın. Mantınız piştikten sonra yoğurtlu sosu üstüne gezdirip, servis yapın.