



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇITIR MANTI

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 yumurta

1 tutam tuz

1 su bardağı su

İç harcı için:

300 gram kıyma

1 soğan

Tuz

Karabiber

Domates sosu için:

2 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı tereyağı

Yoğurt sos için:

Yoğurt

2 diş sarımsak

Kızartmak için:

Zeytinyağı

Su hariç hamur için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir yoğurma kabına alın. Suyu azar azar ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek 20 dakika dinlendirin.

İç harcı için kıyma ve rendelediğiniz soğanı bir karıştırma kabına alın. Tuz ve karabiberi ekleyip yoğurun. Dinlenen hamuru iki bezeye ayırıp ince açın ve küçük kareler kesin. Ortasına kıymalı harçtan koyun ve klasik mantı şeklinde kapatın. Mantıları kızgın yağda orta ateşte ara ara çevirerek kızartın.

Kızaran mantıları kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin. Domates sos için salçayı erittiğiniz tereyağında pişirip ocaktan alın.

Yoğurt sos için ezdiğiniz sarımsağı hafif çırpıtığınız yoğurda ilave edip karıştırın. Mantıları bir servis tabağına alın. Üzerine sırasıyla yoğurt ve domates sos ilave ederek servis yapın.

