



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR MANTI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur için:

3 su bardağı un

1 çay bardağı su

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

İç harcı için:

250 gram kıyma

1 adet rendelenmiş soğan

Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

Geniş bir kaptan un, tuz, yumurta ve suyu karıştırarak sert kıvamlı bir hamur yoğurun. Hamuru streç filme sarıp 30 dakika dinlendirin.

Kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve baharatları bir kasede karıştırın.

Hamuru unlanmış tezgâhta ince bir şekilde açın. Küçük kareler şeklinde kesin. Her karenin ortasına hazırladığınız iç harçtan koyup üçgen veya bohça şeklinde kapatın.

Tavaya bol sıvı yağ koyup kızdırın. Mantıları altın sarısı olana kadar kızartın ve fazla yağın çekmesi için kağıt havlu serili bir tabağa alın.

Yoğurdu rendelediğiniz sarımsakla karıştırın. Tereyağını küçük bir tavada eritip içine kırmızı toz biber ekleyin. Kızarmış mantıları bir servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve biberli tereyağını gezdirin. Arzuya göre ince kıyılmış maydanozla süsleyerek sıcak servis yapın.

