



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇORUM MANTISI

Malzemeler:

3 su bardağı un
2 adet yumurta
Yeteri kadar tuz su

İç malzeme:

350 gram kıyma
Yarım demet maydanoz
Yeteri kadar tuz karabiber

Üzeri için:

Yarım kilo yoğurt
2-3 diş sarımsak
2-3 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Hazırlanışı:

Un, su, yumurta, tuz ve yeteri kadar su ile hamur yoğurup, dinlenmeye bırakın. Ayrı bir kaptaki kıyma, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ile yoğurun. Hamuru iki bezeye ayırın. 2 milim kalınlığında açın. Çay bardağı ile kesin. Ortalarına kıymalı harç koyun. 8 kulak yapın. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerini yağlayın. Ocak üstünde kısık ateşte önce altını ters çevirerek üstünü de kızartın. Fırından çıkınca üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızıbiberli tereyağı gezdirerek sıcak olarak servise sunun.