



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENİZLİ MANTISI

Malzemeler: (4 kişilik)

1 su bardağından biraz fazla un.

1 su bardağı Sütas süt.

1 adet yumurta.

1 bardak su.

150 gr kıyma.

1 demet soğan.

1 demet maydanoz.

2 dilim bayat ekmek içi.

2 kaşık sıvıyağ.

350 gr Sütas sarımsaklı yoğurt.

1 kaşık Sütas tereyağı.

Toz kırmızıbiber.

Yapılışı

Unu derince bir kaba alın. İçine yumurtayı kırıp, Sütas sütü sürekli karıştırarak ilave edin. Pürüzsüz bir hamur olana dek çırpın. Tuzunu ayarlayın. Teflon tavayı hafifçe yağlayıp kızdırın. Hazırladığınız hamurdan bir kepçe döküp ara sıra sallayarak pişirin. Soğanları ince doğrayarak pembeleştirin. Kıymayı da ekleyip, rengi değişene dek kavurun. İnmesine yakın maydanozu doğrayıp ekleyin. Tuzunu, biberini ayarlayıp ateşten alın. Bayat ekmek içini ufalayın. Hazırladığımız pişmiş yufkaların arasına kıymalı içten yayarak, yufkaları üst üste dizin. Bir su bardağı sıcak suyu yufkaların üzerine gezdirin. 10 dakika sonra orta ısıfı fırında suyunu çekene dek pişirin. Fırından alıp, Sütas sarımsaklı yoğurdu üzerine gezdirin. Küçük bir tavada Sütas tereyağını eritip, kırmızıbiberi ekleyin. Bir-iki kez çevirip ateşten alın ve mantının üzerine gezdirin. Üçgen dilimler halinde kesip ikram edin.