



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLDURMA MANTI (BAYBURT)

MALZEMELER

2 yumurta
1 su bardağı su
250 gram kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet rendelenmiş domates
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı tereyağı
1 kase yoğurt
alabildiği kadar un
dargun
tuz, karabiber

YAPILIŞI

Hamur için 1 bardak su 2 adet yumurta ve tuzu karıştırın. Karışıma un ilave edin ve yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru ikiye ayırın. Top haline getirin ve 15 dakika kadar bekletin. Beklettiğiniz hamurları yufka açın. Açtığınız hamurları küçük karelere kesin. Manti içi için kıymaya rendelenmiş soğanı dargın, biber ve tuzla yoğurun. Her bir karenin içine hazırladığınız kıyma harcını yerleştirip hamurlarınızı bohça şeklinde kapatın. Tek tek tepsiye dizin. Manti suyu için rendelenmiş domates ve salçayı yağda kızdırın. Karışıma 4 su bardağı suyu ilave edip kaynamasını bekleyin. Hazırlamış olduğunuz karışıma tuz ilave edin ve mantıları ekleyin. 15 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alın. Arzu edilirse yoğurtlu sarımsak dökerek servis yapılabilir.