



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU MANTI

2 orba kaşığı margarin
1,5 su bardağı un
1 adet yumurta
Tuz
100 gr kıyma
1 adet soğan
Yeterince karabiber
2 adet domates
2 adet arliston biber
1 orba kaşığı domates salçası
2 su bardağı et suyu
Yeterince yoğurt
Yeterince sarımsak

Una bir tutam tuz ekleyip bir kaseye koyun. Ortasına elinizle bir çukur açıp,içine yumurtayı kırın. Yarım su bardağı suyu karışımına ilave edin. Su, un ve yumurtayı karıştırarak bir hamur yapın. Hamuru 10 dakika yoğurun, 1 saat dinlendirin. Soğanı incecik kıyıp, kıyma, tuz ve karabiberle iyice yoğurun. Yoğurdu sarımsak ve tuzla tatlandırın. Sos için domatesleri rendeleyin.arliston biberleri uzunlamasına ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın ve ince kıyın. 1 çorba kaşığı margarini bir tavada eritin. arliston biberleri koyup yumuşayıncaya kadar yağda çevirin. Domates salçasını sıcak et suyunda eritip tavaya ilave edin.Tuz ve karabiberle tatlandırıp 5 dakika pişirin. Dinlenmiş hamuru 2 parçaya bölün ve her parçayı unlanmış tezgaha incecik açın. Açılmış hamuru 2,5 cm büyüklüğünde kareler halinde kesin ve her karenin ortasına bir miktar iç yerleştirin. Hamuru 4 ucundan tutarak kapatın.Kalan hamurlarada aynı işlemi tekrarlayın. 1 çorba kaşığı margarini bir tavada eritin. Mantıları tek kat olacak şekilde koyup,altlarının iyice kızarmasını bekleyin. 2 su bardağı su ekleyip mantıları 10 dakika pişirin.