



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜŞBERE

400 gram un  
1,5 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı su  
300 gram kıyma  
1 adet rendelenmiş soğan  
1 çay kaşığı kuru nane  
2 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 litre et suyu  
1 avuç kişniş ya da maydanoz

Un, tuz ve suyu yoğurma kabında birleştirip yoğurun. Üzerini ıslak bir bezle örterek 20 dakika kadar dinlenmeye alın.

Bu esnada kıyma ile rendelenmiş soğanı karıştırın.

Dinlenen hamuru iki parçaya ayırın.

Parçaları mantı hamuru kalınlığında açın.

Açtığınız hamurdan bir kalıp ya da çay bardağı yardımıyla küçük yuvarlaklar kesin.

Yuvarlakların ortasına soğanlı kıyma harcından yerleştirip önce D şeklini katlayın. Sonra D'nin köşelerini bir kez daha birleştirin.

Kapattığınız mantıları una bulayıp 10 dakika kadar buzluğa koyarak dirileşmelerini sağlayın.

Et suyunu derin bir tencereye alıp kaynatın.

İçine mantıları ve kuru naneyi ekleyin.

Tereyağını ufak bir sos tenceresinde eritip salçayı içinde kavurun.

Kaynayan mantılara salçalı yağı ekleyin.

10 dakika içinde düşbereniz servise hazır hale gelir. Mantıların piştiğini suyun üzerine çıkmalarından anlayabilirsiniz.

Suyu ile servis edin. Üzerine kıyılmış kişniş ya da maydanoz serpin.

