



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV MANTISI

2 su bardağı un
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Su
1 büyük kâse sarımsaklı yoğurt
İç harcı için:
300 gr kıyma
Tuz, karabiber, kimyon
Sosu için:
30 gr tereyağı
1 çay bardağı domates suyu
1 tatlı kaşığı ketçap
1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Hamur yoğurma kabına koyduğunuz una tuz ekleyip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp yumurtaları kırın. Yoğurmaya başlayın. Azar azar su ilave ederek orta sertlikte bir hamur elde edin. Üzerine nemli bir bez örtüp yarım saat dinlendirin. İç malzeme için kıymaya tuz ve baharat ekleyin. Sosunu hazırlarken tereyağını eritin, domates suyu ve ketçap ilave edin. Suyunu yarı yarıya çekene kadar pişirin. Ocaktan alınca baharatını ekleyin. Dinlenen hamuru, hazır yufkadan biraz daha kalın olmak üzere açın. Hamurdan küçük kareler kesin. Ortalarına kıymalı iç malzemeden paylaşın. Karşılıklı iki ucundan tutarak dört ucu ortada birleştirin. Mantıyı 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı sıvı yağ ilave edilmiş kaynar suda haşlayın. Süzün. Sofraya getirip, tabaklara bölüştürün. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı sos gezdirin.