



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MANTI

- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- İçi için:
- 100 gram kıyma
- 1 soğan
- Üzeri için:
- 3 adet domates ve sarımsaklı yoğurt

Hamuru için öncelikle un, süt ve yumurtayı bir kabın içinde karıştırıp yoğurun. Tuzunu da ekleyip sert bir hamur yapın. Hamuru açıp büyük kareler halinde kesin. İç malzemesi için kıyma ve rendelenmiş soğanı tuz ve karabiberle tatlandırıp içine paylaşın. Kareleri dikdörtgen olacak şekilde, yan kenarlarını düz olacak şekilde yapıştırın. Tepsiyeye sıralayın. Üzerine erimiş tereyağı gezdirip 200 derecedeki fırında 35 dakika kızartın. Fırından çıkınca isterseniz üzerine salçalı et sulu bir sos yapıp dökün ya da sadece et suyuyla ıslatıp sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın. Domatesli sosu dökünce fırın tepsisinde 10 dakika pişirin ki içine işlesin. Servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.

