



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA MANTI

- 1- Bir kaba un, yumurta, tuz ve su katılıp özlendirilerek yoğrulup sıkıca bir hamur elde edilir.
- 2- Yarım saat bekleddikten sonra bezelere bölüp tahtada açılır. Karelere bölünür.
- 3- Kıymaya soğan, tuz, biber, maydanoz ilave edilip her kareye fındık büyüklüğünde parçalar konur. Dört ucundan birleştirilir. Tepsiyeye dizilir. Kızgın fırına verilip kızartılır.
- 4- Piştikten sonra kaynayan suya atılıp haşlanır. Süzülüp üstüne yoğurt onun üstüne de salçalı yağ dökülerek servis yapılır.

Not: Fırında mantı fazla miktarda yapılip fırında kurutulup istendiği zaman kullanılabilir. Mantı içsiz yapılır ise dışarıda bozulmadan durabilir. Eğer içli ise buzdolabında saklanmalıdır.

[ML® Tembel Mantısı için tıklayın](#)

[ML® Tembel Mantısı \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Baho" tarafından gönderildi. 10.08.2015