



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MANTI

2 su bardağı un

Tuz ve su

İçi için:

1 soğan

200 gram kıyma

Tuz, karabiber

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

Yoğurt, sarımsak, kırmızı pul biber, nane

Öncelikle un, su, tuzla yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 10 dakika dinlendirin. Daha sonra açıp, üzerine eritilmiş tereyağını sürün. İçi için rendelenmiş soğanı kıyma, tuz ve karabiberle karıştırın. Bu malzemeyi açtığınız hamurun üzerine serpin. Rulo yapıp dilimleyin, yağlanmış tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Çıkarınca üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Yağa kattığınız kırmızı biber ve naneyi yoğurdun üzerine gezdirip servis yapın.