



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GARNİTÜRLÜ MANTI

Malzeme:

300 gram Bizim Mutfak Un

1 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

3 adet yumurta

1 tutam Safran

4 dal maydanoz

4 dal Dere otu

2 dal reyhan otu

İç Malzeme için :

70 gram dana kıyma

1 adet soğan

2 dal maydanoz

1 diş sarımsak

tuz

karabiber

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı Teremyağ

1 çorba kaşığı sumak

Garnitür için :

4 çorba kaşığı yoğurt

1 çorba kaşığı sumak

Kıymalı iç malzeme için kıyma, rendelenip suyu süzölmüş soğan, tuz ve baharat ile karıştırın. Manti hamuru için un, yumurtalar, zeytinyağı ve safranı mikser yardımıyla karıştırın. Elde ettiğiniz hamurun yarısının içine kıyılmış maydanoz, dereotu ve reyhan otunu ekleyip tekrar yoğurun. Hamurların her birini ayrı ayrı un serpilmiş tezgahın üzerinde hazır yufkadan biraz daha kalınca açın. Baharatlı hamurdan büyük parçalar elde edin. Kalan sade hamurdan küçük kareler kesin ve her kareye iç malzemeden paylaşdırıp dört kenarı tepede birleşecek şekilde katlayın. Keş, ayı mantarı ve ceviz içlerini Teremyağ'da soteleyin, sumakla tatlandırıp ocaktan alın. Yoğurdu mikserle iyice çırparak köpük köpük olmasını sağlayın. Manti ve baharatlı hamuru kaynar suyun içine atıp haşlayın. Süzün. Baharatlı hamuru servis tabağına yerleştirin, üzerine ayı mantarlı harcı yayın, en üste de mantıları yerleştirin. Mantarlı karışım, domates sos ve yoğurt köpüğü ile servis yapın.