



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HALKA MANTI

1 adet yumurta  
1 su bardağı su  
1 çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
200 gr kıyma  
1 adet soğan  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Üzeri için:  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Hamur yapılır. 20 dakika dinlendirildikten sonra merdaneyle ince açılır. Çay bardağıyla yuvarlak kesilir. kenarları parmak ucuyla ıslatılır. İç karışımından yeteri kadar konur. Poğaçaya gibi kapatılır. İki ucu üst üste bindirerek halka şekli verilir. Tencereye su ve az tuz konur. Kaynamaya başlayınca mantılar atılır. Yüzeye çıkana kadar haşlanır. Kevgirle servis tabağına çıkarılır. Üzerine biberle kızdırılmış yağ gezdirilir.