



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAN MANTISI

Hamur için:

2 tane yumurta

1 su bardağı su

Tuz

Un

İçi için:

250 gr. kıyma

1 tane soğan

1 tane haşlanmış patates

Tuz

Karabiber

2 çorba kaşığı sıvı yağ

Üzeri için:

Sarımsaklı yoğurt

Pul biberli tereyağı

Hamuru sert olacak şekilde yoğurup dolaba koyalım. Soğan ve kıymayı yağda kavurup içine ezilmiş patatesi, tuz ve karabiberi koyup karıştıralım. Soğumaya 10 bırakalım. Dinlenen hamuru bezelere ayırıp hafif unlanmış tezgahta açalım. İri karelere kesip iç harcı paylaşalım. Katlayıp tuzlu suda haşlayalım. Üstüne yoğurt döküp yağ gezdirip servis yapalım.

