



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ MANTISI

Ayşe Tüter

1 çay bardağı sıvıyağ
Kabartma tozu
3 yumurta
4 havuç
2 su bardağı sarımsaklı yoğurt
1 adet kuru soğan
Aldığı kadar un
2 çorba kaşığı yoğurt
Tuz
Karabiber

Havuçları minik minik doğrayın. Soğan rendeleyip, kabartma tozu, yumurta, yoğurt ve aldığı kadar un ile kek hamuru kıvamında hamur yapıp yağlanmış tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Dilimleyin ve üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin. Biberli yağı üzerine döküp servis yapın.