



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İDA MANTISI

1 kahve fincanı ertilmiş margarin
1 kahve fincanı yoğurt
2 adet yumurta
Yarım çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İçi için: Malzemeler
100 gr margarin
500 gr tavuk kıyma
1 adet soğan
1 su bardağı haşlanmış pirinç
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
250 gr margarin
Üzeri için:
1 kase yoğurt
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı margarin

Hamur malzemesinin tümünü derin bir kaptan, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene dek yoğurun. 15 dakika dinlendirip, 3 parçaya ayırın. Her birini un yardımıyla 2 mm kalınlığında açın. Çay bardağının ağız kısmı ile yuvarlaklar çıkartın. İçi hazırlamak için, tavuk kıyması ve kıyılmış soğanı kavurup ocaktan alın. Pirinç, tuz ve karabiberi ilave ederek, karıştırın. Hazırladığınız iç malzemeyi yuvarlak hamurların ortasına paylaştırıp kapatın. Hamurların kenarlarına çatal ucu bastırarak şekil verin. Kızgın sıvıyağda kızartarak servis tabağına alın. Üzeri için, sarımsakları incecik kıyarak yoğurtla karıştırın. Kırmızıbiberi sana yağında kızdırın. Mantının üzerine yoğurtlu karışımı, onun da üzerine kırmızıbiberli karışımı gezdirerek servis yapın.

