



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK MANTISI

MALZEMELER

500 gr paket irmik
1 adet yumurta
250 gr kıyma
2 adet soğan
un
yoğurt
tereyağ
2 diş sarımsak
kırmızı biber
karabiber
tuz

HAZIRLANIŞI

İrmiği bir kaba koyup yeterli miktarda tuz ve su ile kulak memesi kıvamında yoğurun, üzerini örtüp, dinlenmeye bırakın. Diğer yanda soğanları ayıklayıp, rendeleyin. Tuz ve karabiber katıp içine bir yumurta kırın ve kıyma ile karıştırın. Sarımsaklı yoğurdu hazırlayıp bir kenara kaldırın. Dinlendirdiğiniz hamuru pazılara ayırın, altına ve üstüne un koyup açın, karelere bölün, her kareye yeterli miktarda kıyma koyduktan sonra üçgen şeklinde kapatın. Kaynayan tuzlu suya hamurları atın, on dakika kapağı açık olarak kaynatın. Süzgeçle servis tabağına alın, üzerine biraz yağ döküp karıştırın. Servis yapacağınız zaman, önce hazırladığınız sarımsaklı yoğurdu, üzerine de kırmızı biberli eritilmiş yağı dökün.