



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİK MANTISI

MALZEMESİ:

250 gr kıyma,
yarım kg. irmik,
2 soğan,
1 yumurta,
yoğurt,
sarımsak,
katıyağ,
kırmızıbiber,
karabiber,
su,
tuz.

Kıymayı, rendelenmiş soğan, yumurta, karabiber ve tuzla yoğurun. İrmikten, yeteri kadar su ve tuzla kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurup, yarım saat dinlendirin ve mantı hamuru gibi açarak karelere bölün. Karelerin ortasına kıymaları dağıtıp üçgen şeklinde kapatın ve kaynar suya atarak pişirin. Süzerek tabağa alın ve üzerine sarımsaklı yoğurt döküp, kızgın yağda yakılmış kırmızıbiber gezdirin.
