



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ MERCİMEKLİ MANTI

3 su bardağı un
1 su bardağı irmik
2 adet yumurta
1 Çorba Kaşığı Türk Kahvesi
1 tutam tuz
50 gr margarin
İç Harcı İçin:
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
100 Gr Kıyma
1 adet Soğan
Tuz
Karabiber
Sosu İçin:
1 Kase Yoğurt
2 Diş Sarımsak
5 Dal Taze Nane
3 yemek kaşığı Yağ
1 tutam Pul Biber
Yeteri kadar su

Karıştırma kabımızın içerisine unu, Türk kahvesini ve irmiği döküp harmanlıyoruz. Üzerine yumurtaları, yağı ve tuzu ilave ediyoruz. Su ilavesi yaparak kulak memesi kıvamında hamur yapıyoruz. Hamurumuzu 3-4 dakika dinlendiriyoruz.

İç harcı için: Karıştırma kabımıza kıymayı koyuyoruz. İçerisine rendelenen soğan ve önceden haşlanmış yeşil mercimeği, sarımsak ve karabiber ilave edip yoğuruyoruz. Hamuru un serpererek açıyoruz.

Açtığımız hamuru küçük kareler olacak şekilde kesiyoruz. Hamurlarımızın içerisine kıymalı içi koyup mantı şeklinde kapatıyoruz.

Sosu için: Karıştırma kabına yoğurdu, rendelenmiş sarımsağı, naneyi, yağı ve pul biberi ilave edip karıştırıyoruz.

Mantılarımızı sıcak suyun içerisine alıp pişiriyoruz.

Pişen mantıları ocaktan alıp süzuyoruz. Mantıları servis tabağına alıp üzerine sosunu döküp servis ediyoruz.

