



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARE MANTI

1 yumurta
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 su bardaęı süt
3 su bardaęı un
1 ay kaşığı tuz
İçi için:
200 gram kıyma
1 demet maydanoz
1 soęan
2 domates
1 orba kaşığı domates salçası
Yarım ay bardağı zeytinyağı, kekik, karabiber

Hamuru için öncelikle un, süt ve yumurtayı bir kabın içinde karıştırıp yoğurun. Tuzunu da ekleyip sert bir hamur yapın. Hamuru açıp büyük kareler halinde kesin. İ malzemesi için kıyma, rendelenmiş soğan, maydanoz, tuz ve karabiberle tatlandırılan bir i hazırlayın ve içine paylaştırın. Katlayıp kaynayan tuzlu suyun içinde 20 dakika haşlayın. Domatesleri rendeleyip üzerine tereyağını ve zeytinyağını salayla eritip 5 dakika kadar kaynatın, bu sosu da haşlanmış kare mantının üzerine döküp sıcak olarak ikram edin.