



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI KAŞIK MANTISI

500 gram kuzu kuşbaşı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
5 çorba kaşığı süzme yoğurt

Hamuru için öncelikle unu, sütü ve yumurtayı bir kabın içinde karıştırıp yoğurun. Tuzunu da ekleyip sert bir hamur yapın. Hamuru açıp büyük kareler halinde kesin. İç malzemesi için süzme yoğurdu içine paylaştırın. Katlayıp kaynayan tuzlu suyun içinde 15 dakika haşlayın. Daha sonra üzerine tereyağını eritip gezdirin. Kuzu etlerini küçük parçalara bölün ve tereyağında 15 dakika kadar kavurun. Üzerine tuzu ve baharatları serpin, fırın tepsisinde 10 dakika pişirin. Mantıları üstüne ekleyip sıcak olarak servis tabağına alın sıcak olarak ikram edin.