



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRGIZ MANTISI

200 gram kıyma
5 bardak un
2 yumurta
1 kuru soğan
1 havuç
Yarım ay bardağı süt
6 dal maydanoz
1 ay kaş karabiber
1 ay kaşığı tuz
1 bardak su
2 yemek kaşığı tereyağı

Unun ortasını açıp yumurtaları kırıyoruz, su ve tuz da koyup yoğurarak orta sertlikte bir hamur hazırlayıp, dinlenmeye bırakıyoruz. Diğer taraftan iç harcı hazırlıyoruz. Soğanı ve havucu rendeliyoruz. Soğanın suyunu iyice sıkıyoruz ve kıymaya ekliyoruz. Maydanozu da incecik doğrayıp ekliyoruz. Tuz, karabiber ve sütü de ekleyerek iyice harmanlıyoruz. Hamurdan bir beze alıp orta kalınlıkta açıyoruz. Bardakla yuvarlak halkalar şeklinde kesip ortasına harcı yerleştiriyoruz. Baş tarafını kapatıp bir sağ bir sol kıvrarak kapatıyoruz. Temiz bir mutfak bezine diziyoruz. Mantımızın hepsi hazır olunca haşlamaya geçiyoruz. Buharda haşlayıp çıkardıktan sonra üzerine erimiş tereyağı ya da mayonez ilavesi ile sıcak servis yapıyoruz.

