



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRGIZ MANTISI

Hamuru için:

1 kg un

7 adet yumurta

2 yemek kaşığı zeytinyağı

İç malzemesi:

200 gr kıyma

1 adet soğan

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz, karabiber

Sunum için:

Birkaç dal dereotu

2 diş ezilmiş sarımsak

1 büyük kâse yoğurt

Hamur için bütün malzemeleri birleştirip yoğurun ve 15 dakika buzdolabında dinlendirin. İç malzemesi için soğanı ve sarımsakları kıyıp zeytinyağında kavurun. Daha sonra kıymayı, tuzu ve karabiberi ekleyip kavurmaya devam edin. Ocaktan alın, ılınmaya bırakın. Hamuru yumurta büyüklüğünde bezelere bölün. Un serpilmiş tezgâhın üzerinde ince olacak şekilde oklava yardımıyla açın.

Bardağın ağzıyla hamurdan yuvarlak parçalar çıkartın. Her parçanın ortasına iç malzemeden paylaşdırın.

Hamuru bohça gibi toparlayıp şekillendirin. Hamur bohçalarını un serpilmiş tepsinin içine atıp tepsiyi arada bir sallayın. Daha sonra hamurları yağlı kâğıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında hamurlar kızarıncaya kadar pişirin. Sarımsaklı ve dereotlu yoğurt eşliğinde servis yapabilirsiniz.