



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI MANTI (İZMİR)

1 kilo un
İçin için:
500 gram kıyma
1 iri soğan
Az maydanoz
Tuz
Karabiber
2 adet yumurta
Aldığı kadar su

Kulak memesi sertliğinde hamuru yoğurun ve kareler halinde kesin. Kıymayı da rendelenmiş soğanla kavurun. Maydanozu da ilave edip kare şeklinde kesilen hamura kıymayı dağıtın ve hamurları üçgen biçiminde kapatın. Tuzlu suda haşlayın. Mantılar suyun üzerine çıkınca pişmiştir ve bir tepsiye süzerek alın. Üstüne sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.