



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI TORTELLİNİ MANTI

Hamur için:

2 su bardağı un

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

3/4 su bardağı sıcak su

İç harcı için:

Yarım kilo dana kıyma (% 80 yağsız)

1 büyük soğan

1/2 çay kaşığı kimyon

1/2 çay kaşığı karabiber

1/2 tatlı kaşığı tuz

Ayrı bir kaptaki kuru malzemeleri karıştırın. Kuru maddelerin ortasına bir kuyu oluşturun ve sıcak su dökün ve 1 yumurtayı kırın. Mikser ile hamur haline getirip üzerini plastik bir kap ile örtüp dinlenmeye bırakın. İç harcı için baharatlar ve kesilmiş soğan ile kıymayı iyice yoğurun. Hamuru ikiye bölüp yufka büyüklüğünde oldukça büyük bir şekilde dikkatle açın. Sonra katlayıp rulo şekil verin. 2 cm aralıklarla kesip dikdörtgen hamur parçaları elde edin. İç harçtan çok az bir miktar koyup kapatıp ay gibi şekil verin. Bu şekilde tüm yufkayı bitirin. Yaklaşık 4 su bardağı suda 1 / 2 yemek kaşığı tuzu ekleyin kaynatın ve tortellinileri içine bırakın. İlk başta dibine çöker, bir dakika veya daha az zamanda yüzeye çıkar. Arada karıştırarak yüzeydeyken 15 dk. daha pişirip servis edin.

