



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMASIZ MANTI

2 su bardağı un
1 adet yumurta
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiğince su
Sosu için:
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Bir kabin içine unu boşaltıp üzerine yumurtayı kırın.
Ardından tuzu koyup suyu yavaş yavaş ilave edin. Hamur orta sertlikte olduktan sonra dinlendirin. Avuç içi büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın.
Daha sonra oklava ile incecik açın.
Kare kare kesip kapatın. Elinize sık sık un dökün.
Kuruduktan sonra mantıları kızgın yağda kızartın. Dilerseniz de kaynatın.
Ardından bir tavada salça, yağ, sarımsak ve baharatları dökün.
Kızartıp mantıların üzerine dökün.

