



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ MANTI

Yarım kg un
1 adet yumurta
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
Tuz, karabiber
Kızartma yağı
Sos için:
Kırmızıbiber, nane ve tereyağı

Yumurta ve unu karıştırın, azar azar ılık su ekleyerek kulak memesi kıvamına hamuru getirin ve bir kenara üzerini örtüp dinlenmeye bırakın. Soğanı çok ince kıyın, kıyma, tuz ve karabiberi ekleyerek yoğurun. Hamuru yaklaşık 3 parçaya ayırın. Parçaları açın ve bir bıçakla 1,5cm x 1,5cm olacak şekilde karelere ayırın. Karelerin içine kıymalardan bir çay kaşığı yardımı ile koyun ve bohça olacak şekilde kapatın. Mantıları kızgın yağda kızartın. Kızarmış mantıları peçete yayılmış bir tabakta yağları süzülmesi için alın. Tereyağında kırmızıbiber ve naneyi az yakın. Mantıları servis sırasında yoğurt ve üzerine bu sosu gezdirerek servis edin. İsteyen tabağın altına yoğurt koyup üzerine kızarmış mantıları yerleştirip de yiyebilir.