



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ MANTI

Ayşe Tüter

500 gr. un

2 yumurta

Tuz

Biraz ılık su

4 su bardağı haşlamak için etsuyu

İçi için:

250 gr. kıyma

1 adet çok ince kıyılmış soğan

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

4 su bardağı yoğurt

3 diş sarımsak

2 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Unu hamur kabına eleyin. Ortasını açın ve içine yumurta, tuz koyup, azar azar su ilave ederek, sert bir hamur yapın ve bezelere ayırın. Üzerine ıslak bez örterek, 1 saat dinlendirin. Oklava ile bezeleri açın ve 5/5 büyüklüğünde karelere kesin. Kıyma, soğan, tuz karabiber karıştırarak, ortalarına birer fiske koyun, üçgen ya da bohça şeklinde kapatın. Fırın tepsisine dizin ve 170 derece fırında hafif pembeleşene kadar kurutun. Et suyunu tencereye koyup, kaynatın. Daha sonra mantıları atın. Mantılar suyun üzerine çıkana kadar pişirin. Delikli kepeç ile alarak, servis tabağına koyun. Sarımsak ve yoğurdu bir kepeç mantı suyu ile çırpın ve mantının üzerine dökün. Kırmızı biber ile yağı tavada kızartıp, yoğutlu mantının üzerine gezdirin.