



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MANTI

1 adet yumurta
1/2 kg un
1 yemek kaşığı tereyağı
200 gr kıyma
1 adet soğan
1/2 demet maydanoz
Karabiber
Tuz

Yumurta, un ve az suyla yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru yaklaşık 10 dakika kadar dinlendirin ardından oklava ile yufka şeklinde açıp küçük karelere bölün. 2 saat kadar kurutun. Soğanı küp küp doğrayın ve tereyağında kavurun ardından üzerine kıymayı da ekleyerek kavurmaya devam edin. Karabiber ve tuzu da ekledikten sonra biraz daha kavurup ocaktan alın. Bir tencerede bol tuzlu su kaynatın ve hamurları içine atıp 10-15 dakika kadar haşlayın. Haşlama işlemi bittikten sonra süzün ve servis tabağına lıp üzerine kıymalı için yayın. Onun da üzerine maydanozları küçük küçük kıyıp yayın ve servis yapın.