



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MANTI

2 su bardağı un
Aldığı kadar su
1 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
300 gram kıyma
1 soğan
Kırmızı pul biber
Tuz, karabiber
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak

Hamuru hazırlamak için un, su ve tuzu bir kasede sert olacak şekilde hamuru hazırlayın. Açıp daha sonra kare şeklinde kesin. Kıymayı, rendelenmiş soğanları ve baharatlarla beraber karıştırın. Çiğ olarak kare kestiğiniz yufkaların içine yerleştirip zarf gibi katlayıp fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine eritilmiş tereyağını gezdirip 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Fırından alıp üzerine sıcakken salçalı suyu hazırlayıp üzerine gezdirin. Kaselele paylaşırın ve üzerine sarımsaklı yoğurt isterseniz güzel olur. Sıcak olarak servis yapın.

