



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MANTI

1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
1/2 limon suyu
Aldığı kadar un
İçerisinde:
150 gr. kıyma
1 adet soğan
Tuz karabiber
4 dal maydanoz

Hamur için gereken malzemeyi yoğurun. Merdane yardımıyla açıp bardak ağzı ile kesin. Rendelenmiş soğan, maydanoz, kıyma, tuz ve karabiberi yoğurun. Harcı hamurların ortasına koyup yağda kızartın. Sarmısaklı yoğurt ve yağda yakılmış nane ve kırmızıbiberle servis yapın.