



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURUFASÜLYELİ MANTI

- 5 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta
- 8 Su Bardağı tavuk suyu
- 4 Su Bardağı HAŞLANMIŞ KURUFASÜLYE
- 0,5 Su Bardağı su
- 3 Diş sarımsak
- 3 Su Bardağı un
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı pul biber
- 3 Su Bardağı yoğurt

Hamuru için: un, yumurta, su ve tuzu yoğurun. 10 dakika dinlendirin. Haşlanmış kurufasulye ve karabiberi birlikte robottan geçirin. Dinlendirdiğiniz hamuru bezelere ayırın. Unlu zeminde yarım mm kalınlığında açın. Küçük kareler oluşturacak şekilde kesin. Ortalarına kurufasulyeli harçtan koyun. Dört kenarını birleştirerek kapatın. Yağlanmış fırın tepsine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hafifçe pembeleştirin. Daha sonra kaynayan tavuk suyuna atıp haşlayın. Servis tabağına alarak üzerine sarmısaklı yoğurt dökün. Pulbiberi sanayağı yakıp mantını üzerine gezdirerek servis yapın.