



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURZE (KARS)

500 gr yağlı koyun kıyması
2 soğan
1 kahve fincanı sirke
Yarım limonun suyu
3 çorba kaşığı domates salçası
Tuz

Hamur malzemesi:

2 su bardağı un
1 yumurta
Yarım su bardağı su

1. Soğanları temizleyip küp şeklinde doğrayın. Kıyma ve soğanı bir tavada sürekli karıştırarak kavurun. Tuz, 1 fincan sirke ve yarım limonun suyunu ilave edip tavayı ocaktan alın.
2. Hamur için; unu bir kaba alın. Tuz serpip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp yumurta ve suyu ekleyin. Unu kenarlardan ortaya toplayarak bir hamur yoğurun. Hamuru küçük bezelere ayırın. Hazırladığınız iç malzemeden ortasına yayın. Kenar uçlarını kapatarak rulo şeklinde sarın.
3. Derin bir tencerede hafif tuzlu su kaynatın. Hamurları kaynar suda haşlayıp kevgirle süzgece alın. Mantıları servis tabaklarına paylaşın.
4. Salçayı suyla ezin. Tavaya alıp 1-2 dakika pişirin. Salçalı sosu kurzelerin (manti) üzerine gezdirip servis yapın.