



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTI BÖREK

300 gram kıyma
1 yumurta
2 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı yoğurt
İstenirse pastırma

Öncelikle kıymalı içi hazırlayın. Soğanı rendeleyip üzerine kıymayı ekleyin ve karıştırın. Salça, ezilmiş sarımsak ve kıyılmış maydanoz ekleyip karışıma farklı bir lezzet elde edebilirsiniz. Hamuru yapmak için yumurtayı, sütü ve unu çok sert bir hamur yaparak yoğurun. Hamuru açıp yufka gibi yuvarlak olabilir, üzerine iç malzemeyi doldurun. Katlayıp rulo yapın ve daire şekline getirin. Fırın kabına yan yana dizip 200 derecede 30 dakika kadar pişirin. Servis tabağına dizin ve yoğurtla ve kavrulmuş pastırmalarla birlikte servis yapın.
