



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇANKIRI MANTISI

Malzemeler:

2,5 su bardağı un

1 yumurta

1 soğan

200 gr kıyma

Tuz

Karabiber

Nane

Maydanoz

Biber

Sala

Yağ

Yoğurt

2,5 bardak un, bir yumurta ve yeteri miktar tuz konularak katı bir hamur elde edilir. Büyükçe pazılanarak dinlenmeye bırakılır. 200 gr kıymaya, ince kıyılmış yarım demet maydanoz ve 1 adet soğan tuz, karabiber ve nane eklenir ve yoğrularak iç malzemesi elde edilir. Pazılar un yardımıyla 2 mm kalınlığında açılır. Enine ve boyuna 2 cm aralıklarla kesilerek ortaya çıkan karelerin içine bir miktar malzeme konulmak suretiyle kapatılır. Kızgın fırında beş dakika bekletilerek kaynamış tuzlu suya atılmak suretiyle pişirilir. Süzgele ayrı bir kaba alınan yemek üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilir. Yağ, salça, biber ve nane ile yapılan karışım üzerine dökülerek servis yapılır.