



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI MİSALİ TART

125 gr sana hamurışı
1,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı soğuk su
1 paket kabartma tozu
200 gr dana kıyma
2 adet orta boy soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 tutam tuz
50 gr sana kase
1 su bardağı süzme yoğurt
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı salça (üzerine)
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Tart hamurunun malzemeleri ile tartın hamurunu hazırlayın. Hamuru 15 dakika dinlendirin. iç harcı için tencerede sana yağını eritin. Kıymayı kavurun. Hafif kavrulunca soğanı da ekleyip kavurun. Salçayı ekleyin ve karabiber, tuz ile tatlandırın. Sarımsakları dövün ve süzme yoğurt ile karıştırın. Sıvıyağ ve salçayı karıştırın. Dinlenen tart hamurunu tart kalıbına yerleştirin. Fırında 15 dakika pişirin ve çıkartın. tart hamuru tam pişmeden Kıymalı iç harcı ortasına dökün. üzerine de sarımsaklı yoğurt ve salça sosu gezdirip 5 dakika daha fırında tutun. Fırından çıkartıp sıcak servis edin.

