



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

3 su bardağı un
1 ane yumurta
1,5 çay kaşığı tuz
Su
İç malzemesi:
250 g kıyma
1 tane büyük boy kuru soğan
Tuz
Pul biber
Üzeri için:
1 kase yoğurt
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
Sıvı yağ

Hamur malzemelerini bir kaba alıp azar azar su ilave ediyoruz, ele yapışmayan bir hamur elde ediyoruz. Biraz dinlendiriyoruz, bu arada iç malzemesi için soğanı olabildiğince ince doğruyoruz.

Bir kaba alıp içine kıymayı, buzu ve pulbiberi ekleyip güzelce yoğuruyoruz. Dinlenen hamuru iki bezeye bölüp oklava yardımıyla açıyoruz. Açtığımız yufkadan 2 parmak genişliğinde uzun şeritler kesiyoruz.

İçine kıymayı yerleştirip rulo olacak şekilde sıkıca sarıp bıçak yardımıyla istediğiniz büyüklükte kesiyoruz Tüm malzeme bitene kadar işleme devam ediyoruz. Hazırlanan hamurları kaynayan suya atıp haşlıyoruz. Piştiği zaman suyunu süzmeden içine 1 su bardağı su döküp kevgirle servis tabağına alıp üzerine yoğurtlu sarımsak gezdiriyoruz. Biraz suyla açıp kızdırdığımız salçalı sıvı yağı döküyoruz pulbiberle süsleyip servis ediyoruz.

