



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI

250 gr. kıyma
1 soğan
Yarım demet maydanoz
Tuz ve karabiber
HAMURU İÇİN:
3 su bardağı un
1 yumurta
Yarım kg. yoğurt
2 kaşık margarin
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı kırmızı biber

Un elenir, ortasına 1 yumurta, tuz ve su ilavesiyle sert bir hamur yoğrulur. Özleştirilip üzeri kapalı olarak dinlendirilir.

Hamur iki parçaya ayrılıp oklava ile 2 mm inceliğinde açılır. İki parmak genişliğinde karelere kesilir. Parçaların ortasına kıymalı iç konup üçgen şeklinde kapatılıp sıkıca bastırılır. Hafif yağlanmış tepsiye dizilip üzerlerine yağ sürülür. Fırında hafif pembe kızartılır. Üzerine 6- 7 bardak sıcak et suyu veya su konu tepsi çevrilerek pişirilir. Tabağa alınıp sarımsaklı yoğurt dökülür, sonra da kırmızı biberli yağ gezdirilir.

Not: Manti fırında kızartılmadan, kaynar suda haşlanarak da yapılabilir.

[ML@ Yağ Mantısı \(görsel\)](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.09.2021