



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

1 kg un
3 yumurta
2 su bardağı su
1.5 yemek kaşığı tuz
İç i için:
Yarım kg kıyma
1 adet kuru soğan
Maydanoz
Pul biber
Karabiber

Mantının iç harcını hazırlayın.

Sıvıyağ ve ince doğranmış soğanları geniş bir kaba alın ve yoğurmaya başlayın.

İnce kıyılmış maydanoz, pul biber ve karabiberi ekleyin. Üzerine bir fiske tuz ekleyin ve hamuru iyice yoğurun.

Manti iç harcını dinlenmeye alın.

Geniş bir kaba elenmiş unu alın. Ortasına oyuk açın ve yumurtaları kırın.

Tuzu da ekledikten sonra hamuru dışardan içeriye olacak şekilde yoğurun.

Güzelce yoğurduğunuz hamuru dinlenmeye bırakın.

Dinlenmiş hamuru bir oklava yardımıyla açın.

Hamuru küçük kareler şeklinde bölün.

Hamurların ortasına iç harcı bölüştürün ve hamuru dört köşesinden tutarak kapatın.

Mantılarınızı unlanmış tepsiye alın. Dilerseniz hamuru fırında kızartıp sonra pişirebilirsiniz.

Mantınız hazır.

