



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTI

100 gr. kıyma  
2,5 su bardağı un  
3 yumurta  
1 soğan  
Tuz ve su  
Maydanoz  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Karabiber  
Sarımsak  
Yoğurt

Un derin bir kaba boşaltılır ve içine tuz atılır.  
Ortası açılarak 2 yumurta kırılır ve biraz su ilave edilerek yoğrulur.  
Kıvama gelince biraz dinlenmeye bırakılır.  
Bu arada iç harcı hazırlanır.  
Kıyma, maydanoz, karabiber, bir yumurta, soğan(rendelenmiş) bir kabın içerisinde karıştırılır ve hazırlanır.  
Dinlenen hamurdan bezeler yapılır.  
Bezeler un ile açılarak şeritler halinde kesilir.  
Kare kare olacak şekilde bırakılır.  
Hazırlanan iç harç pinçik pinçik edilerek her kareye konur.  
Sonra iki tarafı birleştirilir ve unlu bir tepsiye dizilir.  
İşlem bitince 150°C fırında biraz pişmesi sağlanır ve çıkarılıp kaynamış suda haşlanır.  
Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.  
Tereyağı eritilir içine kırmızı toz biber, nane atılarak karıştırılır mantının üzerine dökülür.

