



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

4 kişilik Gerekli malzeme:

250 gr mantı hamuru

150 gr yağsız kuzu kıyma

Yarım kıyılmış kuru soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

Yarım demet kıyılmış maydanoz

2 çay kaşığı karabiber

1 yumurta

Tuz,

kekik

500 gr yoğurt

1 baş sarımsak

1 tatlı kırmızı toz biber

1 çorba kaşığı tereyağı

Mantı hamurunu serin bir yerde 1 saat bekletin. 4 eşit parçaya bölüp ayrı ayrı oklava ile açarak yufka haline getirin.

Her yufkayı beş santimlik şeritler halinde enine ve boyuna keserek kare hamurlar elde edin. Bunların ortasına kavurduğunuz kıyma, doğranmış soğan, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz karışımından bir çay kaşığı koyun.

Hamurun dört ucunu bohça şeklinde birleştirip sıkıştırın. Bir tencerede tuzlu 'su kaynatıp atarak hamurları haşlayın. Kevgile alıp geniş bir tepsiye çıkarın.

Üzerine bol sarımsaklı yoğurt dökün. Kırmızı biberle kızdırılmış tereyağı gezdirip nane yapraklarıyla süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.