



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

Malzeme:

Yarım kilo un

1 yumurta

kırmızı biber

tuz

karabiber

250 gr kıyma

1 soğan

1 demet maydanoz

Yapılışı:

Una yumurta, tuz, su ilave edilerek iyice özlendirilerek yoğrulur. Üstüne nemli bez örtülerek yarım saat dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurlar bezelere ayırıp un serpilmiş tahtada 2-3 mm kalınlığında açılır. Normal büyüklükte karelere kesilir. Kıymaya rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, kırmızı biber, doğranmış maydanoz ilave edilerek yoğrulur. Fındık büyüklüğünde iç konarak üçgen şeklinde kapatılır. İki ucu birleştirilip kulak şekli verilir. Kaynamakta olan suya atılıp pişirilir. Süzgeçte süzülüp soğuk suda yıkanır. Servis tabağına dökülür. Üzerine bol sarımsaklı yoğurt dökülür. Kırmızı biberli yağda nane yakılarak üstüne dökülür.
