



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

Malzeme:

750 gr un

1 yumurta

1 soğan

3 su bardağı et suyu

tuz

400 gr kıyma

kırmızı biber

yarım kilo yoğurt

Yapılışı:

750 gr. un, tuz, yumurta ve aldığı kadar ılık su ile yoğurun. İyice yoğurduktan sonra üzerini örtüp biraz dinlendirin. 4 parçaya bölüp, açın. Çay bardağı ile yufkadan yuvarlaklar kesin. Hazırlamış olduğunuz kıymalı içten eşit miktar koyup elle her dairenin ağzını çevire çevire kapatıp gül şekli verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Kızgın fırına verin. Yarı pişmişken üzerine et suyu döküp tekrar fırına verip suyunu çektin. Mantıları servis tabağına boşaltıp üzerine yoğurt dökün. Onun üzerine de kırmızı biberli yağ döküp servis yapın. İçin hazırlanması: Soğanın kabuklarını soyup rendeleyin. Kıymaya rende soğan, tuz, biber ilave edip yoğurun.
