



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTI

MALZEME:

4 bardak un
2 adet yumurta
250 gram kıyma
1 baş sarımsak
1 adet maydanoz
400 gram yoğurt
5 kaşık tereyağı
tuz
kırmızıbiber
karabiber.

HAZIRLANIŞI:

Un bir tepsiye elenip konur. Ortası çukurlaştırılır. Buraya iki yumurta, biraz tuz ve bir fincan su konarak ortaya toplaya toplaya hamur yapılır. Bir beze sarılıp bir saat dinlendirilir. Bu sırada kıyma içine tuz Karabiber ve ince doğranmış maydanoz konarak iyice yoğrulur. Hamur 4-5 parçaya ayrılır Her parça unlu oklava yardımıyla ince yufka haline getirilir. Bu yufkalar 4-5 parmak eninde karelere kesilir. Her parçanın bir köşesine fındık kadar kıyma parçası konur ve yufkanın ucu üzerinden kapatılıp birleşen yerler parmakla basılıp iyice yapıştırılır. Unlu bir tepsiye biriktirilir. Hamurların hazırlanması bitince hepsi kaynar tuzlu suya atılır. Yarım saat pişirilir Sudan kepçeyle alman hamurlar tabağa yerleştirilince üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür, kırmızı biber konmuş yağ gezdirilir.