



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTI

**MALZEMESİ:** 6 kişilik

2 kase un

2 yumurta

1/4 bardak su

1 tatlı kaşığı tuz

Çok az limon suyu

1 tatlı kaşığı tereyağı

100 gr. kıyma

1 küçük baş soğan

1/2 tatlı kaşığı tuz

1/2 kg. yoğurt

4 domates

2 diş sarımsak

**HAZIRLANIŞI:**

Unu, hamur yoğuracağınız masanın üzerine eleyin. Ortasını havuz gibi açıp yumurtaları kırın. Tuzu, limon suyunu ve suyu da ilave ederek yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru, üzerine ıslak bir bez örterek on dakika kadar dinlendirin. Sonra dörde bölüp iki avucunuzun içinde yuvarlayın. Elinizle bastırarak yassılttıktan sonra hamurları, alt ve üstlerine zaman zaman un serpererek merdane ile tabak büyüklüğünde açın. Sonra dört hamur yaprağını, aralarına un serptikten sonra üst üste koyun ve yine merdane ile bıçak sırtı kalınlığında inceltin. Bu işlemi yaparken, dört yaprağın da birbirlerine yapışmaması için, aralarına zaman zaman un serpmelisiniz. Sonra her bir yaprağı üç santimlik şeritler halinde kesin, her şeridi de yine üç santimlik karelere bölün. Bu şekilde hazırladığınız mantı hamurlarını, kurumamaları için iyice ıslatılıp sıkılmış bir bezle örtmelisiniz. Beri yanda yüz gram kıymanın içine küçük bir baş soğanı rendeleyin. Tuz ilavesiyle yoğurun. Bu harçtan, bir çay kaşığı yardımcı ile alacağınız küçük parçaları, mantı hamurlarının ortasına koyun ve muska şeklinde katlayın. Sonra bu muska şeklindeki mantıların uçlarını da birbirine bastırarak yapıştırın.

Bu arada bir tencerede 12 bardak suyu, bir çorba kaşığı tuz ilavesiyle kaynatın. Kaynayan suya mantıları atın ve on dakika haşladıktan sonra bir kevgirle çıkarıp tabakalara yerleştirin. Mantıların üzerine önce kaşıkla çalkalanmış yoğurt, sonra da, bir tavada kızdırılmış bir tatlı kaşığı yağın içinde kavurduğunuz, kabukları soyulup ince doğranmış domates ve sarımsakları dökerek servis yapın.