



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI

550 gr. un
3 yemek kaşığı tuz
2 yumurta
su
2 küçük boy soğan
maydanoz
karabiber
250 gr. kıyma
200 gr. domates
6 yemek kaşığı margarin
kırmızı biber
6 diş sarımsak
3 su bardağı yoğurt

Unu geniş bir kaba eleyin. 1/3 su bardağını ayırın, kalan una 1 yemek kaşığı tuz koyun, karıştırın, ortasını açıp yumurtaları kırın. 2/3 su bardağı suyu azar azar ekleyerek katı bir hamur hazırlayın. 7-8 dakika yoğurduktan sonra 3 bezeye ayırın, nemli bez örterek 10 dakika dinlendirin. Soğanı ince ince doğrayın, maydanozu ince ince kıyın, soğanı, maydanozu, kıymayı yarım kaşık karabiber ve tuzu karıştırın. Bezelerden birini unlayarak 1 milim kalınlığında açın, kenar uzunlukları 2 santim olacak şekilde kare kare kesin, her kareye hazırlanan içten yarım tatlı kaşığı koyup karelerin köşeleri üstte birleşecek şekilde kapatın. Hepsini tamaladıktan sonra, tencereye kalan suyu ve tuzu koyup, kaynatın kalan mantıları içine atın, arada bir karıştırarak 20 dakika pişirin. Domatesi bir kaba rendeleyin, yağı ekleyip 5 dakika pişirin, kırmızı biberi atın, sarımsağı ezerek yoğurtla karıştırın. Servis sırasında mantının üzerine sarımsaklı yoğurdu ve onun da üzerine domates sosu gezdirin.

[ML© Manti için tıklayın](#)



