



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTI

2 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay bardağı süt  
1 çay bardağı su  
250 gram kıyma  
1 soğan  
3 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı yoğurt

Öncelikle hamuru yoğurmak için derin bir kabın içinde un, tuz ve sütü yoğurmaya başlayın. Ara ara su ekleyip kartı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Daha sonra hamuru 15 dakika dinlendirin. Bu arada soğanı rendeleyin. Üzerine kıymayı ilave edip içine rendelenmiş sarımsakları ekleyip karıştırın. Son olarak karabiber ve tuz ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. Hamuru unlanmış bir zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. İç malzemeyi içine parmak ucuyla yerleştirip katlayın. Hepsi bitince ardından kaynayan tuzlu suda 15 dakika haşlayın. Suluca servis tabağına alıp üzerine çırpılmış yoğurdu gezdirip karıştırın ve misafirlerinizin servis tabağına alıp kızdırılmış tereyağında nane ve kırmızıbiberi gezdirip sıcak sıcak ikram edin misafirlerinize.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 05.12.2014