



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI

1 yumurta
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 su bardađı süt
3 su bardađı un
1 ay kaşığı tuz
İçi için:
100 gram kıyma
1 sođan
zeri için:
3 domates

Mantı hamuru hazırlamak için un, süt, yumurta ve tuzu karıştırıp sert bir hamur yoğurun. Açıp büyük kareler halinde kesin. Kıyma ve rendelenmiş soğanı tuz ve karabiberle tatlandırın, karelerin içine paylaştırın. Katlayıp kaynayan tuzlu suyun içinde 15 dakika haşlayın. Szkten sonra üzerine erittiğiniz tereyağını gezdirin. Domatesleri dilimleyip üzerine tuz serpin ve 10 dakika fırında tutun. Servis tabağına aktardığınız mantıların üzerine koyun. Sıcak sıcak ikram edin.