



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTOLU ÇÖREK

Ayşe Tüter

- 1 su bardağı margarin
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı sirke
- alabildiği kadar un
- Üzeri için;
- 1 su bardağı galeta unu
- 250 gr. kıyma
- 1 soğan rendesi
- 2 veya 3 dal maydanoz
- Tuz
- Karabiber
- 2 adet orta boy haşlanmış patates
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı

Tavaya bir kaşık yağla kıymayı koyun. Rengi dönene kadar kavurun. Soğanı ilave edin birkaç kez çevirin ateşten alın. Maydanozu, patatesi ilave edin. Karıştırın. Soğutun. Diğer bir kaptaki margarin, sıvıyağı, yoğurdu, yumurtayı karıştırın. Unu, kabartma tozunu, sirkeyi ilave edin. Ele yapışmayan bir hamur yapın. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Çay tabağı büyüklüğünde elinizde açın. Bir tatlı kaşığı iç koyun ve uçlarını karşılıklı olarak kapatın. Galeta ununa bulayıp yağlanmış tepsiye dizin. Hamur bitene kadar bu işleme devam edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.