



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU MANTI

1 su bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
1 su bardağı kızartma yağı
1 kase sarımsaklı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Mısır unu, kabartma tozu, tuz ve şeker bir kaba konur. Azar azar su eklenerek bütünleşene kadar yoğrulur. Hamurdan misket kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Sonra kızgın yağda altın rengi kızartılır. Daha sonra servis tabağına alınır. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra yağda yakılmış kırmızı biber gezdirilir.