



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUCUR MANTISI (KIRŞEHİR)

250 gr. kıyma  
Yarım paket erişte  
Domates sosu  
Kuru soğan  
1 kase yoğurt  
2-3 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı salça

Erişteler kaynamış tuzlu suya dökölerek haşlanır. Bir taraftan kıyma kavrulur, küçük doğranmış soğan ilave edilir. Bir süre daha kavrulur. Tuz, karabiber, pulbiber ilave edilir. Domates sosu ve salça eklenir kavrulmaya devam edilir. Bir miktar sıcak su eklenir. Bir taşım kaynatılıp kapatılır. Hařlanan erişteler süzölür. Başka bir yerde hazırlanan sarımsaklı yoğurtla karışırılır. Tabađa konur ve üzerine kıymalı sostan dökölür.