



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEVŞEHİR MANTISI

2 adet ekmek hamuru
125 gram margarin
250 gram kıyma
2 adet soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım kilo yoğurt
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Yeteri kadar tuz

Soğanları soyup ince ince doğrayın. Bir tavada margarinin yarısını eritip soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı ekleyip karıştırın ve suyunu salıp çekinceye kadar soteleyin. Salça, tuz, karabiber ekleyip 5 dakika daha kavurun. Tavayı ocaktan alın. Ekmek hamurunun bir tanesini unlanmış zemine alıp merdane ile 25-30 cm çapında açın. Hazırladığınız iç malzemenin yarısını hamura yayın ve rulo halinde sıkıca sarın. Aynı işlemi diğer hamura da yapın. Ruloları 2 cm eninde dilimleyerek yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine fırça ile sıvı yağ sürün. 180 derecede 25 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alın. Mantıyı servis tabağına alın. Sarımsaklı yoğurdu üzerine ilave edin. Kalan margarini kızdırıp pul biber ilave ederek yağı yoğurdun üzerine gezdirin. Sıcak olarak servise sunun.

[ML® Nevşehir Mantısı için tıklayın](#)





Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 11.04.2016