



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU MANTI

3 su bardağı un
2 yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı nohut
Üstü için:
1.5 su bardağı yoğurt
1 diş sarımsak
1/2 Çorba kaşığı tereyağı
1/2 tatlı kaşığı kırmızı biber

Nohutu akşamdan 6-7 su bardağı su ile ıslatınız. Islatma suyu ile yumuşayınca kadar pişirip 1 tatlı kaşığı tuz ve salça katınız.

Unun ortasını açıp, yumurta, tuz ve 3/4 su bardağı su ilâvesi ile bir hamur yapınız. 2 mm. inceliğinde büyükçe bir yufka açınız. 3-4 cm. genişliğinde önce boyuna sonra enine keserek karelere ayırınız. Ortalarına nohutlu iç koyunuz. Karşılıklı kenarları ortasından üste doğru bastırarak (veya karşılıklı köşeleri üstte birleştirerek) kapatınız.

Mantiyi yağlanmış fırın tepsisine dizerek fırında açık pembe renkte kızartınız.

Kaynayan nohutlu suya ilave edip 5-10 dakika pişiriniz. Yemek tabaklarına koyup üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli yağ gezdiriniz.

