



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU MANTI

2 su bardağı un
Aldığı kadar su
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 çorba kaşığı tereyağı
300 gram kıyma
1 soğan
Kırmızı pul biber
Tuz, karabiber
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak

Hamuru hazırlamak için un su ve tuzu bir kasede sert olacak şekilde hamuru hazırlayın. Açıp sonra kare şeklinde kesin. Kıymayı, rendelenmiş soğanları, baharatlarla beraber karıştırıp çiğ olarak kare kestiğiniz yufkaların içine yerleştirin, zarf gibi katlayıp fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine eritilmiş tereyağını gezdirip 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Fırından alıp sıcakken salçalı suyu üzerine gezdirin. Haşlanmış nohutlarla karıştırıp kaselere paylaşın ve sarımsaklı yoğurtla servis yapın.