



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖZBEK MANTISI

Nermin Pekin

½ kilo kıyma  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı karabiber  
Hamuru için:  
½ kilo un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Su (kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek kadar)  
Sosu için:  
2 çorba kaşığı margarin  
2 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
250 gr yoğurt

Unun içine tuz ve suyu ekleyip yoğurun. Soğanları küçük küçük doğrayın. Sıvı yağın içine soğanları ilave edin. Soğanlar pembeleşmeye başladığında kıymayı, tuzu ve dilediğiniz baharatları katın. Hamuru unlanmış düz bir zeminde ince yufka şeklinde açın. Yufkayı küçük küçük kareler halinde kesin. Karelerin içine hazırladığınız içten koyup 4 köşesini birleştirin. Mantıları buharlı tencerede pişirip servis tabağına alın. Margarin ve toz biberi bir kap içerisinde kızdırın. İncecik kıyılmış maydanozu, yoğurdu ve yapılan mantının üzerine dökün ve servise hazır.

