



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK MANTISI

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:
3 su bardağı un
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
1 su bardağı su
İç harcı için:
500 g kıyma
1 soğan
Tuz
Karabiber
Sos için:
1 su bardağı süzme yoğurt
2 diş sarımsak
Kırmızı pul biber
Sumak
Nane
Fesleğen

Hamuru için gerekli malzemeleri yoğurma kabına alın. Ele yapışmayan bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Kıvam alan hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 40 dakika dinlendirin. İç harcı için kıymayı bir kaseye alın. Yemeklik doğradığınız soğanı ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip oğurun. Dinlenen hamuru unlanmış tezgahta bir merdane yardımıyla açın. Hamurdan 8x8 cm ölçülerinde kareler kesin. Karelerin ortasına kıymalı harçtan yerleştirin. Uçlarını üst üste getirerek bohça şeklinde kapatın ve karşılıklı kenarları birleştirin. Tuzlu kaynar suda haşlayın. Üzeri için ezdiğiniz sarımsakları hafif çırptığınız yoğurda ekleyip karıştırın. Mantıları bir servis tabağına alın. Üzerine yoğurt gezdirin. Kırmızı pul biber, sumak, ve fesleğen ile tatlandırıp sıcak servis yapın.

