



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÖZBEK MANTISI

Malzeme:

1 adet yumurta

1 çay kaşığı Tuz

1 kahve fincanı su

3 su bardağı Bizim Mutfak Un

İç Malzeme için :

250 gram kıyma

2 adet havuç

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı Bizim Margarin

Tuz

Karabiber

Hamur için bütün malzemeleri derin bir kaba alıp karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bez ile örtüp dinlenmeye bırakın. Bu arada harcı için soğan ve havucu temizleyip incecik kıyın. Kıyma, margarin, tuz ve karabiberle karıştırın. Dinlenen hamuru üç eşit bezeye ayırın. Bezeleri unlanmış düz bir zeminde oklava ile açın. Hamurları iri kareler halinde kesin. İçlerine harçtan büyükçe bir parça koyup bohça şeklinde kapatın. Bütün malzemeler bittikten sonra mantıları 30 dakika buharda pişirin. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve yağda kızdırılmış kırmızıbiber gezdirip servis yapın.

---