



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖZBEK MANTISI

THY Skylife

Hamuru için:

500 g un

4 g tuz

1 yumurta

200 g su

İç harcı için:

Orta yağlı dana kıyma

100 g ince kıyılmış kuru soğan

Küçük küp şeklinde doğranmış 200 g patates

2 g kimyon

2 g karabiber

3 g tuz

Sosu için:

100 g tereyağı

5 g pul biber

300 g yoğurt

¼ demet ince kıyılmış dereotu

Tüm hamur malzemeleri karıştırılarak çukur bir kapta veya mermer üzerinde yoğrulur. Üzeri nemli bir bez ile kapatılıp yaklaşık 20 dakika dinlendirilir. Ayrı bir kapta iç malzeme karıştırılıp hazırlanır. Merdane yardımıyla açılan hamur 10x10cm dikdörtgen şeklinde kesilir. Hazırlanan iç malzeme ortasına bolca koyulup poğaça şeklinde katlanır ve buhar tenceresinde haşlanır. Tereyağı tavada eritilip pul biber yakılır. Buharda haşlanan mantılar servis tabağına alınıp üzerine yoğurt ve tereyağı sosu dökülür. İnce kıyılmış dereotu serpiştirerek servis edilir.

