



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PELMENİ

Hamuru İçin;
4,5 su bardağı un
1 adet yumurta
2 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı tuz
İç Harcı İçin;
500 gram kıyma
Az kuyruk yağı veya tereyağı
2 adet rende kuru soğan
Nane
Kekik
Pul biber
Karabiber
Tuz

Öncelikle unun orta kısmına bir çukur açın, yumurtayı ve tuzu ilave edip, azar azar su ekleyerek hafif ele yapışan, çok sert olmayan bir hamur yoğuralım.
Hamurun üzerini streç filmle kapatıp, dinlenmesi için bir kenara alıyoruz.
Bu arada soğanı rendeleyip, suyuyla birlikte kıymanın üzerine ilave edelim.
Baharatlarını da ilave edip yoğuralım. İkinci bir işleme kadar buzdolabına kaldıralım.
Sonra hamuru bezelere bölüp, bezeleri merdane veya oklava yardımı ile çok ince olmayacak şekilde açalım.
Açtığımız yufkayı, yuvarlak bir kase veya bardak ağzıyla keselim.
Kestiğimiz hamuru elimize alıp, ters çevirelim ve içerisine iç harcı koyup ay şeklinde kapatalım.
Diğer iki ucunu, ters tarafından birbiri ile birleştirip şekil verelim.
Hazır olan mantıları, tuzlu suda haşlayalım.
Servis tabağına alıp, üzerine bol erimiş tereyağı gezdirelim.

