



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO MANTI

Elenmiş 1 kilo una 48 gram erimiş tereyağı, 9 yumurta, 20 gram tuz, 1 fincan su koyup yoğurunuz. Yoğururken elinizi devamlı yağlayarak hamura 48 gram erimiş yağ daha yediriniz ve gayet özlü bir hamur hazırlayınız. Hamuru bir müdeet beklelettikten sonra, bezelere ayırınız. Her bezeden yufkalar açınız. İçine tereyağı ve kıyma serpererek sarınız. Sonra oklavayı çekip dibi tereyağlı tepsiye çörekleye çörekleye doldurup fırında kızartınız. Üstüne tavuk ya da etsuyu doldurunuz, tepsiye kapayınız, orta ateşte suyunu çekip iplik gibi oluncaya dek kaynatınız.

Not: Manti, suyunu çeker katılaşırsa tekrar su koyunuz. Ateşten alınca sade ya da yoğurt gezdirip servis yapınız.
