



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE MANTI

2-3 su bardağı un
1,5 su bardağı kadar su
1 tatlı kaşığı un
İçi için:
300 gram kıyma
1 adet soğan
1 çay bardağı su
Tuz
Karabiber

Öncelikle hamuru için yoğurma kabına gereken malzemeleri koyup güzelce bir hamur yapın. Unlanmış zeminde açıp kare şeklinde kesin. İç harcı için kıyma, rendelenmiş soğan ve suyu karıştırın. Hamur karelerinin ortasına çay kaşığı ile paylaşırın ve kapatıp hepsini hazırlayın. Kaynayan tuzlu suyun içinde 15 dakika kadar kaynatıp servis tabağına alın. Sıcak olarak servis yapın. İsteyen üzerine de tereyağı eriterek ikram edebilir.

