



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY MANTISI

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

2 adet yumurta

1 çay kaşığı Tuz

1 tatlı kaşığı sirke

Aldığı kadar su

Üzeri için :

Teremyağ

kuru nane

pul biber

sumak

İç Malzeme için :

150 gr dana kıyma

1 adet soğan

2 diş sarımsak

1 adet orta boy domates

Hamur için yoğurma kabında tüm malzemeyi karıştırıp pürüzsüz ve sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 2 mm kalınlığında açıp küçük kareler halinde kesin. Domates ve soğanı rendeleyin. Kıymalı iç malzeme için tüm malzemeyi çukur bir kasede karıştırın. İç malzemeyi hamurların ortasına yerleştirin. Yıldız şeklinde kapatıp 200 dereceli fırında kavurduktan sonra kaynar suda haşlayın. Süzerek servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Ayrı bir tavada Teremyağı eritip kuru nane, pulbiber ve sumacı kızartın. Sıcak olarak servis yapın.