



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY MANTISI

1 kg un
200 gram yoğurt
80 ml zeytinyağı
150 gram tereyağı
10 gram tuz
10 gram sirke
2 adet yumurta
15 gram maya
Mantı içi:
500 gram kıyma
1 adet soğan
1/2 maydanoz
10 gram tuz
10 gram karabiber
Kuru nane

Uygun bir kaba unu koyup ortasına açın ve bütün malzemeyi ilave edip yoğurup hamur elde edin ve 1 saat dinlendirin. Kıyma içerisine ince doğranmış soğan, maydanoz, tuz, karabiber ve kuru nane ilave edin ve yoğurun. Hamuru merdaneyle açın küçük kareler halinde kesin. Hazırlanan kıymayı küçük kare hamurların ortasına koyun ve bükün. Kızgın yağda kızartın arzuunuza göre yoğurt veya domates sosla servis edin.