



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEBİT MANTISI

2 adet ekmek hamuru (ya da evde yoğurulmuş hamur

1/2 kg kıyma

Maydanoz

1 adet iri kuru soğan

Pul biber

Karabiber

1 çorba kaşığı domates salçası

Sarımsaklı yoğurt

Hamurları lahmacun hamuru büyüklüğünde ve şeklinde açın ve teflon tavada pişirin. (Bu şekilde pişmiş olarak 10-15 adet hamur elde edilir) Ayrı bir tencerede soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. İçine kıymayı ekleyin ve kavurmaya devam edin. Kıymaların rengi dönünce salça, baharatlar ve maydanozu ilave edin. İyice pişene kadar ateşte bekletin. Bir tepsinin üzerine bir sıra hamur koyun bir sıra üzerine bu sosu sürün. Üzerine tekrar hamur ve tekrar sos şeklinde devam edin. Üst üste yığılmış olan bu hamurları dörde kesin. Sarımsaklı yoğurdu kaselere koyun. Üçgen şekilde dilimlenmiş olan bu hamurlar kıvrılarak yoğurda batırılarak yenir.
