



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİNİ MANTISI

Hamuru İçin:

1 kg un

2 adet yumurta

Su

Tuz

İçi İçin:

500 gram kıyma

2 adet soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı pul biber

Tuz

Tepsiyi Yağlamak İçin:

1,5 yemek kaşığı (50 g) Bizim Yağ

Üzeri İçin:

6 yemek kaşığı (200 g) Bizim Yağ

1 yemek kaşığı domates salçası

1 su bardağı su

500 gram yoğurt

2-3 diş sarımsak

Hamur için unu yoğurma kabına alıp ortasını havuz şeklinde açın. Yumurta ve tuz ekleyip karıştırın. Yavaşça su ilave edip hafif sert bir hamur elde edin. Üzerini nemli bezle örtüp 10-15 dakika dinlendirin. Hamuru bezelere ayırıp merdane yardımıyla çok ince olmayacak şekilde açın. 4x4 cm büyüklüğünde kareler halinde kesin. Harç için kıyma, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve pul biberi iyice yoğurun. Harcı hamurların ortalarına pay edip ortaları açık kalacak şekilde karşılıklı kenarlarını birleştirin. Yağlanmış tepsiye yan yana dizip üzerine Bizim Yağ parçaları serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Üzeri için 100 gram Bizim Yağ'ı eritip, salça ve su ekleyerek karıştırın. Mantının üzerine gezdirip çekene kadar dinlendirin. Ezilmiş sarımsağı yoğurtla karıştırın. Kalan Bizim Yağ'ı eritip pul biber ekleyin ve kızdırın. Mantının üzerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra Bizim Yağ'ı pul biber gezdirip servis yapın.



