



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN SÜLEYMAN MANTISI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet soğan

500 gr köftelik kıyma

Aldığı kadar karabiber

500 gr hamur

Aldığı kadar tuz

1 Bardak YOĞURT

Aldığı kadar pul biber

Geniş bir kap içine kıymayı koyun ve üzerine soğanı küçük küçük rendeleyin. Bir tutam karabiber, pul biber ve tuzda içine katarak güzelce yoğurun. Hamuru merdane ile açın. Parmağınız yardımıyla eti hamura koyarak hamuru uçlarından rulo şeklinde kapatın. Kaynar suya atın. Pişince süzerek servis tabağına alın. Üzerine yoğurt koyarak yağda kızdırılmış biberi sos olarak üzerinde gezdirin.

Not: İsminin Sultan Süleyman Mantısı olmasının nedeni normal mantılardan daha iri olmasıdır.