



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSUZ MANTI

2 su bardağı un,
tuz,
ılık su.
İçi için:
150 gram kıyma,
1 adet rendelenmiş soğan,
tuz,
karabiber,
4 çorba kaşığı margarin.
Sos için:
1 kase yoğurt,
4 diş sarımsak,
kırmızı pulbiber

Unu eleyin. Ilık su ve tuz ile yumuşak bir hamur tutun. Yarım saat dinlendirin. Hamurdan 10 tane beze yapın. Oklava ile pasta tabağı büyüklüğünde yufkalar açın. Margarin eritip, açtığınız yufkaların üzerine sürün. Yufkaları üst üste koyun.

Merdane ile açın. Yufkadan istediğiniz büyüklükte kareler kesin. Kıymayı, soğanı ve tuzu karıştırıp kestiğiniz hamurların üzerine koyup, bohça gibi kapatın. Tepsiyeye dizin. Üzerlerine yağ gezdirip, fırında kızarana, kadar pişirin. Servis kabağına alıp üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızı pulbiber serpin.