



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR MANTISI (ISPARTA)

Yöremizin Yemeği Annemin Emeği Projesi

2 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Süt
1, 5 Tatlı Kaşığı Tuz
Aldığı Kadar Un
İç Malzeme:
200 Gr. Dana Kıyma
1 Küçük Rendelenmiş Kuru Soğan
Tuz
Karabiber
1 Kase Yoğurt
2 Diş Sarımsak
Üstü İçin:
2 Kaşık Tereyağı
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Toz Biber

Öncelikle iç malzeme için kıyma, soğan rendesi, tuz ve karabiberi çukur bir kaptaki karıştırın. Derin bir kaba yumurtaları, süt ve tuzu koyun ve sert bir hamur elde edinceye kadar un ekleyin. Hamuru yoğurduktan sonra üzerine nemli bir bez örterek yarım saat dinlendirin. Hamuru 2 eşit bezeye ayırın ve düz bir zemin üzerinde mantı hamuru kalınlığında açın. Hamurdan küçük bir bardak yardımıyla yuvarlaklar kesin. Bir kenarına hazırladığınız içten koyarak yarım ay şeklinde kapatın. Hamur kurumaya yüz tuttuysa yuvarlağın uçlarını az miktarda su ile ıslatın. Mantıları kaynayan tuzlu suya atıp haşlayın ve delikli bir kepçeyle tencereden alın. İlininca üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin. Son olarak küçük bir tavada tereyağını eritin ve toz kırmızı biberi ekleyin. Yağ ısınınca mantının üzerine gezdirin.

