



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TATAR MANTISI

soğan
kıyma
yoğurt
tereyağ
1/2 kg un
karabiber
kırmızı biber
1 adet yumurta
tuz

Un, yumurta ve bir miktar tuzu, suyla birlikte yoğurun. Islak bir bez altında 15 dakika dinlendirin. Hazır yufka kalınlığında açın. 3 santimlik paraçalara bölün. Soğanı kıymanın içine rendeleyin, karabiber ve bir miktar tuz koyun. Hazırladığınız kıymayı, nohut iriliğinde koparıp her hamur parçasının üzerine yerleştirin. Karşılıklı köşeleri üst üste getirip, bastırın, meydana gelen üçgenin iki ucunu üst üste getirip tekrar bastırın. Bu hamurları hafifçe unladığınız bir tepsiye dizin, pişerken şekillerinin bozulmaması için biraz kurumaya bırakın. Daha sonra kaynamakta olan suya atıp, 10 dakika pişirin, kepçe ile hafif sulu olacak şekilde alıp, tabaklara koyun. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra kırmızı biberli tereyağı gezdirip, servis yapın.

[ML® Tatar Çorbası için tıklayın](#)