



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATAR (TARSUS MERSİN)

Anadolujet Magazin

Hamur malzemesi:

250 gr un

1 ay kaşığı tuz

yeteri kadar su

Et malzemesi

150 gr et

1 ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı tuz

Malzemeleri karıştırıp hamur yapın. Hamuru patates büyüklüğünde parçalara ayırarak oklavayla açın 2x2 cm. şeklinde kesin. Kesilen hamurun içine hazırlanan et karışımını koyu üçgen şeklinde kapatın. Kaynar suyun içinde haşlanmış katılır. Yapılan mantı içine karıştırılıp kaynaması beklenir. Kaynadıktan sonra 3-5 dakika daha pişirilir. En son içine bir yemek kaşığı kuru nane eklenir.