



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP MANTI

1 yumurta
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 su bardađı süt
3 su bardađı un
1 ay kaşığı tuz
İçi için:
200 gram kıyma
1 sođan
zeri için:
2 su bardađı yođurt
3 diş sarımsak, nane, tereyağı

Hamuru için öncelikle un, süt ve yumurtayı bir kabın içinde karıştırıp yoğurun. Tuzunu da ekleyip sert bir hamur yapın. Hamuru elinizle minik toplar yapıp unlanmış zemine atın. Kıyma ve rendelenmiş soğanı, tuz ve karabiberi ekleyip bu harcı da aynı Őekilde top yapın ve unlanmış tepsiye alın. Kaynayan tuzlu suyun içine hem hamurları hem kıymalı topları atıp 25 dakika haşlayın. Szp servis tabağına alın, üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağını nane eritip gezdirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.