



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRKMEN MANTISI

Hamuru İçin:

3 su bardağı un

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1-1,5 su bardağı su

İçi için:

1 adet soğan

300 gram orta yağlı kıyma

1 çay kaşığı tuz

½ çay kaşığı karabiber

Hamuru için tüm malzemeleri bir kapta karıştırın. Açma kıvamına gelen hamuru 3 bezeye ayırın ve 4-5 dakika dinlendirin.

İç harcı için soğanı rendeleyin, kıyma ve baharatları da ilave edip yoğurun.

Hamur dinlendikten sonra bir bezeyi alın, ince olacak şekilde yuvarlak açın ve büyük kareler şeklinde kesin.

İçlerini doldurup, kareleri üçgen olacak şekilde katlayıp iki ucunu birbirine yapıştırın.

Diğer bezelere de aynı işlemi uygulayın. Derin bir tencereye su ve tuz koyup, kaynatın.

Hazırladığınız mantıları kaynayan suya atın. 5-6 dakika kadar kaynadıktan sonra suyun üstüne çıkmaya başlayan mantıları tabağa alın.

Sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış pul biberli yağ ile servis edin.

