



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞ MANTISI

<https://cook.com.tr>

Yoğurt 250 Gram
Tam Buğday Unu 600 Gram
Deniz Tuzu 2 Tatlı Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı
Nane 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Maydanoz 3 Dal
Pul Kırmızıbiber 1 Tutam
Tereyağı 2 Yemek Kaşığı
Dana Kıyma 250 Gram
Sarımsak 2 Diş
Soğan 1 Adet
Maden Suyu 200 Mililitre
Domates Salçası 2 Yemek Kaşığı
Yaş Maya (adet/küp) 0.5 Adet
İnek Sütü 100 Mililitre
Sıvı Yağ 1 Fincan
Sıvı Yağ 2 Su Bardağı

Un maden suyu, tuz ve yas maya, süt ve sivi yagi karistirip civik bir hamur yogurun ve üzerini örterek yarim saat dinlendirin.

Hamur kabarinca avuc ici kadar büyük bir beze acin. Kiymayi, ince kiyilmis maydonoz, küçük dogranmis soğan, karabiber nane ve pul biberi harmanlayin.

Sonra actiginiz büyük bezeye uc santim araliklarla ceviz büyüklüğünde harc yerlestirin sonra ayni büyük bezeden bir tane daha acip üzerine kapatın.

Bir çay bardagi yardimiyila bastirarak kesin ve yuvarlak parçalar elde edin. Bunlari kizgin yagda hizli bir sekilde iki tarafli kizartin.

Üzerine tereyagında yakilan domaten sosundan gezdirip sarimsakli yogurtla sicak servis yapin.