



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞ MANTISI

300 gr. kıyma
5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çay bardağı zeytinyağı
1 soğan
maydanoz
sarımsaklı yoğurt
karabiber
kırmızı biber
su
kızartma yağı
tuz.

Mayayı ılıksuda eritip, kabartın. Un, tuz, zeytinyağı, maya ve suyla, kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Dinlendirip, mantı yufkası açın ve kareler kesin. Kıyma, kıyılmış maydanoz, rendelenmiş soğan, tuz ve biberleri karıştırıp, karelerin içine koyun ve çiçek şeklinde kapatın. Kızgın yağda mantıları pembeleştirip, tabağa alın ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökün.

[ML® Fincan Mantısı için tıklayın](#)
