



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞ MANTISI

MALZEMELER

HAMURU İÇİN:

1 su bardağı yoğurt

1/2 su bardağı su

1 çay kaşığı karbonat

Tuz

Un

İÇİ İÇİN:

150 gr. kadar kıyma

1 kuru soğan

Tuz

Karabiber

SOSU İÇİN:

Yoğurt

Sarımsak

Salça sosu

Yapılışı:

İç malzemeyi hazırlayın ve bir kenara ayırın. Hamur için gerekli olan malzemeleri birleştirin ve ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edin. Hazırladığınız bu hamuru oklava yardımıyla açın. Bir çay bardağı yardımıyla bu hamuru parçalara ayırın. Dilerseniz hamurunuzu daha küçük kare şeklinde parçalar halinde de kesebilirsiniz. Hamurların içine hazırladığınız iç malzemesini koyun ve uçlarını kapatın. Sıvı yağda kızartın. Üzerinde sarımsaklı yoğurt ve salça sosu gezdirin.