



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞ MANTISI

1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1/2 fincan sıvı yağ
3-4 damla limon suyu
1.5 çorba kaşığı yoğurt
kabın aldığı miktarda un
kibrit kutusu büyüklüğünde hamur mayası
bir tutam tuz

Bir bardak ılık sütün içine, bir kesme şeker ve maya katıp kabarmaya bırakın. Malzemenin tümüyle yumuşak bir hamur hazırlayın. Kaptaki bulunan hamurun üzerine kalın, kuru bir bezle sarıp, bir saat kadar, sıcak bir yerde mayalanmaya bırakın.

Hamuru, tezgahın üzerinde, yarım parmak kalınlığında açıp, bir bardak yardımıyla kesin. Kestiğiniz parçaların ortalarına, rendelenmiş soğan, kırmızı biber, tuz ve hazırladığınız çiğ kıymayı koyun. Hamurların kenarlarını çiçek şeklinde tepede birleştirin. Daha sonra, tavada kızdırılmış sıvı yağda, arada bir üstüne yağ gezdirip kızartın. Tabağa dizdiğiniz kızarmış mantıların üzerine, sarımsaklı yoğurt, yağ ile karıştırdığınız salça ve kimyonlu sosu döküp, servis yapın.

[ML® Tembel Mantısı için tıklayın](#)
