



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YAPRAK MANTI (BAYBURT)

### MALZEMELER

2 yumurta  
1 su bardağı su  
250 gram kıyma  
1 adet soğan  
2 diş sarımsak  
2 adet rendelenmiş domates  
alabildiği kadar un  
1 çay bardağı tereyağı  
dargın  
tuz, karabiber

### YAPILIŞI

Hamuru yapmak için 2 yumurta, 1 su bardağı su, tuz ve alabildiği kadar unla yoğurun. 15 dakika bekletin. Bu arada yağda kıymayı kavurun. Rendelenmiş soğanları, domatesleri ve dargını ilave edip 5 dakika kavurun. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Dinlendirmiş olduğunuz hamuru iki parçaya bölün ve yufkalar açın. Açılan yufkaları 10 dakika kurumaya bırakın. Kuruyan hamurları önce uzun şeritler halinde sonra üçgen şeklinde kesin. Mantıları 4 su bardağı kaynayan suda hafif diri kalacak şekilde haşlayın ve süzün. Haşlanan mantıları servis tabağına alın. Hazırlamış olduğunuz kıyma karışımını mantıların üzerine yayın sıcak olarak servis yapın.