



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KESME MANTI (BAYBURT)

MALZEMELER

2 adet yumurta
1 kase yoğurt
1 su bardağı su
1 diş sarımsak
tuz,pul biber
Sosu için
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı tereyağı

YAPILIŞI

1 bardak suya yumurta tuz ve un ilave edin. Yumuşak bir hamur yapın. 15 dakika yoğurun. Hazırladığınız hamurun üstünü bir bezle örterek 10 dakika bekletin. Dinlenen hamuru 2 eşit parçaya bölün ve yuvarlayın. Yuvarladığınız hamurları çok ince olmamak kaydıyla açın. 10 dakika kurumaya bırakın. Kuruyan yufkaları önce uzun şeritler sonra üçgen şeklinde kesin. Mantıları tuzlu suda haşlayın. Haşlama suyunu süzün soğuk sudan geçirin. Yoğurda dövülmüş sarımsakla çırpın. Yemeğinizi servis tabağına veya tabaklara aldıktan sonra sarımsaklı yoğurdu üzerine dökün. Yağı salçayla kızdırıp yemeğinizin üzerine gezdirin. Tuz ve biberle lezzetlendirin.