MANTI

2 Adet yumurta
1 Su bardağı su
1 Çorba kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
250 Gr. kıyma
1 Adet kuru soğan
1 Çay kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
Sosu İçin;
1 Çay bardağı sıvıyağ
12 Çorba kaşığı yoğurt
5 Diş sarımsak
1 Çay bardağı su
1 Tutam tuz
Sumak
Nane
Pul kırmızı biber

Yumurta, su, tuz bir kaba konur, karıştırılır, üzerine yavaş yavaş un Ekleyerek yoğrulur, sert bir hamur elde edilir.
Hamur 15 – 20 dakika dinlenmeye bırakılır. (Üzeri kapalı olarak)
Bu arada iç hazırlanır, soğan rendelenir, kıyma tuz ve karabiberle karıştırılır.
Dinlenen hamur 4 eşit parçaya bölünür.
Her parça bir fırın tepsisi büyüklüğünde açılır, 2x2 cm. büyüklüğünde kareler kesilir.
Her karenin ortasına nohut büyüklüğünde iç konur, köşeli tarafları birbirine yapıştırılarak kapatılır.
Bütün mantılar bu şekilde tamamlandıktan sonra, büyük bir tencerede kaynayan tuzlu suya atılır.
Mantılar suyun üstüne çıkınca pişmiş demektir.
Mantılar biraz haşlama suyu ile birlikte servis tabağına konur, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.
Yoğurdun da üzerine kızdırılmış yağlı, pul biberli karışım dökülüp, nane ve sumak serpilerek servis yapılır.

Not: Mantılar, haşlanmadan önce 10 – 15 dakika bekletilirse, biraz kurur ve haşlanırken yapışmaz.