

Misir Unlu Manti

Malzemeler

1 su bardagi misir unu
1 tatli kasigi toz seker
Yarim paket kabartma tozu
1 tatli kasigi tuz
Alabildigi kadar su
1 su bardagi kizartma yagi
1 kase sarimsakli yogurt
1 corba kasigi Teremyag
1 tatli kasigi pul biber

Yapilisi

Misir unu, kabartma tozu, tuz ve seker bir kaba konulur.Azar azar su eklenerek butunlesene kadar iyice yogrulur.Hamurdan misket kadar parcalar alinir ve yuvarlanir.Sonra kizgin yagda altin rengi kizartilir.Daha sonra servis tabagina alinir. Uzerine once sarimsakli yogurt, sonra yagda yakilmis kirmizi biber gezdirilir.AFIYET OLSUN:)