



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEÇEN MANTISI

Yarım kilo un
2 soğan
5-6 patates
2 yumurta
2 kaşık salça
1 tatlı kaşığı
kırmızıbiber
1 miktar tuz

- 1- Una yumurta, tuz ve ılık su ilave edip iyice yoğrulur. 2 eşit parçaya bölünür. Manti hamuru gibi açılır.
- 2- Hamur 5'e 5 santim büyüklüğünde karelere bölünür. Hazırlanan patatesli iç, karelere yerleştirilir.
- 3- Kareler kapatılıp, kaynamakta olan tuzlu suya atılır. Pişince kevgirle servis tabağına çıkarılır.
- 4- Hazırlanan sos üzerine dökülüp servis yapılır. Not: Arzu edilirse üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür.

İçin Hazırlanması:

Patatesler haşlanır soyulup rendelenir. Rendelenmiş soğan, biraz yağ ilavesiyle, bir tavada kavurulur. Rendelenmiş patates, tuz, karabiber de konularak, biraz daha kavurduktan sonra ocaktan alınır.