



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ BOŞ MANTI

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1 Yemek Kaşığı sıvıyağ
1,5 Su Bardağı ceviz
2 Adet yumurta
2 Çay Kaşığı tuz

Hamur için; yoğurma kabına 2 yumurta kırılıp üzerine 2 çay kaşığı tuz konur. Biraz su ve aldığı kadar unla birlikte kulak memesinden biraz daha sert bir hamur yoğrulur. Tencerede bol su kaynatılır. İçine sıvıyağ ve tuz eklenir. Hamur 4 eşit beze ayrılır. Her beze incecik açılarak mantı gibi kare kare kesilir. Hemen kullanılacaksa fırında kurutulur (Açıkta kurutularak da uzun süre saklanabilir) Hamurlar kaynayan suda makarna gibi haşlanıp süzülür. Ceviz içleri dövülür. Hamurlar servis tabağına alınır ve üzerine eritilmiş tereyağı dökülüp, ceviz serpilir. Margarin kızdırılıp üzerine dökülür.