



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV MANTISI (TORTELLİ)

Provala peyniri (Bulamazsanız, rendelenmiş taze kaşarın içine beyaz peyniri ezin)

2 adet enginar

100 gr. permesan peyniri

1 yumurta sarısı

1 ay bardağı krema

1 ay bardağı tavuk suyu

Hamur için

200 gr. un

10 adet yumurta

10 gr. kırmızı gıda boyası

YAPILIŞI

Hamur için gerekli bütün malzemeyi yoğurun. Açtığınız hamurları kare kare keserek içine yumurta sürün, hazırladığınız içten koyarak istediğiniz şekli vererek kapatın. Kaynayan suda 7 dakika haşlayın ve tarif edilen sos eşliğinde servis yapın.

İ hazırlanması: Provala peynirini benmari usûlü eritin. İçine doğranmış enginar, permesan peyniri, yumurta sarısı katın. Hamurun içine doldurun.

Sosun hazırlanması: Krema, permesan peyniri, tereyağı, tuz ve biberi kaynatın.

[ML® Sosyete Mantısı için tıklayın](#)