



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI (KOSOVA)

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK

Suyun içine bi kilo un ataysın. Üveleysın hamur haline gelinceye kadar. Daha sora hamuri küçük küçük 30 tane kolaç yapaysın. Sonra kolaçlari açaysın ve birleştirisin. 15 kolacı tepsiye atıktan sora cizayı atarız. Diğer 15 kolacı cizanın üstüne atarız ve mantıyı çeseriz ve furuna koyarız. Pıştıktan sora isi mantıya önceden beş diş sarımsagi ezıp yogordon içine attıktan sora mantının üstüne ilave ederiz. (Kaynak Kişi: Hatice Skeya)

© lezzetler.com tarif no:110061 • adı:Mantı (Kosova) • gönderen:nurnur • indirme tarihi:20.09.2024 - 09:01