PIRASALI MANTI

100 gr margarin
Yarım kilo un
1 tatlı kaışı tuz
aldığı kadar su
4adet pırasa
1 tutam karabiber
1 tutam pul biber

Hamuru un, yumurta, tuz ve su ilavesiye kulak memesinden daha sert olacak şekilde yoğuralım. Üzerini nemli bir bezle örtüp buzdolabında bekletelim. Pırasanın sadece beyaz kısımlarını ince ince kıyıp yağda soteleyelim. Tuz ve baharatları da ilave edip soğumaya bırakalım. Hamurdan bir beze alıp un yardımıyla ince açalım. Su bardağıyla keselim. İçine pırasalı harcı koyup sıkıca kapatalım.
Tepsiye hepsini dizelim. Bütün hamur bitince tuzlu bol suda haşlayalım. Servis tabağına dizip üzerine kırmızı biberli sana yağ gezdirelim sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:105654 • adı:Pırasalı Mantı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:52