



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POLONYA USULÜ MANTI

Hamuru:

350 gr (3 su bardağı) un

1 tatlı kaşığı tuz

3 büyük yumurta (hafifçe çırpılmış)

2-3 çorba kaşığı ılık su

Harcı:

2 çorba kaşığı tereyağı

1 orta boy soğan (ince rendelenmiş)

500 gr eritme peyniri

2 büyük yumurtanın sarısı (dövülmüş)

1 çay kaşığı tuz

1 kahve kaşığı

karabiber

Kaplaması:

1 yumurta (dövülmüş)

1 tatlı kaşığı ılık su

Hamuru yapmak için, un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Unun ortasını çukur yapıp, hafifçe çırpılmış yumurtaları ve suyu katınız.

Parmaklarınızla, unu yedirip, sıkı hamur olana kadar yoğurunuz.

Hamuru, hafifçe unlanmış hamur tahtasına koyup, 10 dakika, pürüksüz ama sıkı olana kadar yoğurunuz.

Hamuru ikiye bölüp her birini çok ince açarak, ellerinizle çekiştirerek dörtgen biçimi veriniz.

Yufkaları, nemli bir bezle örtüp, 30 dakika dinlendiriniz.

Harcı yapmak için, küçük bir tavada yağı eritip, soğanları 5-7 dakika, pembeleşene kadar kavurunuz. Tavayı ateşten indirip, içindekini orta boy bir kaseye boşaltınız.

Peyniri kaseye katıp tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız. Yumurta sarılarını yavaş yavaş ekleyip, pürüksüz ve kremamsı olana kadar dövünüz. Tuz ve biberi katıp bir kenara bırakınız. Yufkaların üstündeki bezi kaldırıp, 7,5 cm'lik bisküvi kalıbıyla hamurdan yuvarlaklar kesiniz. Her yuvarlağın ortasına 1 tatlı kaşığı harçtan koyunuz.

Kaplama için bir fincanda yumurta ve suyu karıştırıp, hamurların kenarlarını bu karışımla ıslatınız. Hamurları yarım daire biçiminde katlayıp, çatala kenarlarını bastırarak yapıştırınız. Mantıları bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencerede, 10 bardak suyu harlı ateşte kaynatıp, mantıları içine atınız. Tencerenin kapağını kapatıp, hamurun kalınlığına göre 6-15 dakika, mantılar yumuşayana kadar haşlayınız.

Tencereyi ateşten indirip, mantıları süzgeçten süzünüz. Isıtılmış bir servis tabağına koyup, servis ediniz.