



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PSHALİVE (ÇERKEZ MANTISI)

Şahender Ulus

Hamur için:

1 yumurta,

1 fincan sıvı yağ,

su,

un,

tuz.

İç Malzemesi:

5-6 adet orta boy, patates,

1 adet orta boy soğan,

Reyhan,

biber,

tuz

Hamuru tüm malzemesiyle birlikte yoğurup dinlenmeye bırakıyoruz. Patatesleri haşlıyoruz ve çatal yardımıyla pütürsüz olacak şekilde eziyoruz. İçine sıvı yağda pembeleştirdiğimiz soğan, reyhan, biber ve tuzu ekleyip patatese iyice yediriyoruz. Dinlendirdiğimiz hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar kopartarak kalınlığı 1 cm olacak şekilde açıyoruz. Kareler halinde kesiyoruz. Kestiğiniz parçaların içine iç malzemesi koyarak üçgen olarak katlayıp kenarlarını yapıştırıyoruz. Daha önceden kaynattığınız 1 suyun içine atarak haşlıyoruz ve büyükçe bir tepsiye döküyoruz, üzerine kızdırılmış yağ döküp servis yapabilirsiniz veya sarımsaklı yoğurt ve sıcak suyla açılmış karabiberli salçayı üzerine dökerek de servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun.