



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BAKLA MANTISI

1 kg. taze iç bakla
2 su bardağı un
1 su bardağı ufalanmış beyaz peynir
2 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 demet kıyılmış dereotu
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
8-10 dilim mozzarella peyniri

Baklaları ayıklayın. Bir su bardağı iç baklayı, iki su bardağı suda haşlayıp blender'dan geçirin. Üzerine un, sıvı yağ, dereotu, peynir, tuz ve sert bir hamur elde edecek kadar su ekleyip yoğurun. Dinlendirip merdane ile açın ve küçük parçalara kesin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizip 170 derecelik fırında 25 dakika pişirin. Kalan baklaları tereyağında soteleyin. Tuz, baharatlar, iki su bardağı su ve mısır nişastasını ekleyip yumuşayınca kadar pişirip hamurların üzerine dökün. Mozzarella peyniri dilimleri ile servis yapın.



Fotoğraf "BEYAZ BALINA" tarafından gönderildi. 01.05.2015