



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU KULAK MANTISI

1 adet yumurta
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı un
Alabildiği kadar un
İç için:
2 adet haşlanmış patates
1 adet rende soğan
5-10 dal kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz

Önce hamur malzemesiyle sert kıvamda bir hamur yapılır. Hamur yarım saat dinlendirilir. Bu arada iç malzemesi hazırlanır. Patates ezilir, üzerine diğer iç malzemeleri katılır karıştırılır. Dinlenen hamur olabildiğince büyük açılır. 4*4 harelere kesilir. Hamurların ortalarına fındık kadar iç konur. Hamur önce üçgen kapatılır, sonra iki ucu birleştirilir. Yarım saat sonra tuzlu suda haşlanır. Suyun yüzüne çıkınca pişmiş demektir. En son sos hazırlanır. Un ve tereyağı kavrulur, soğuk süt eklenir, tuz katılır. Kıvam alana kadar karıştırarak pişirilir. Beşamel sos mantıların üzerine gezdirilerek servise sunulur.