



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇENE ÇARPAN

1 adet yumurta
2,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
100 gr margarin
2 su bardağı haşlanmış nohut
1 tutam karabiber

Orta büyüklükte bin tencerenin yarısına kadar su konulur. Hamurların haşlanırken yapışmaması için, içine 4 tatlı kaşığı tuz ve bir yemek kaşığı sana yağ eklenerek kaynamaya bırakılır. Önceden haşlanmış ve kabukları soyulmuş 2 su bardağı nohut iyice ezilir. Üzerine 1 çay kaşığı karabiber ve yarım çay kaşığı tuz ilave edilerek karıştırılır. Bu arada bir kaba 1 yumurta, 2,5 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı tuz ve yeteri kadar su ilave edilerek iyice yoğrulur. Kulak memesi kıvamında olması gereken hamuru uzun süre yoğurmak gerekir. Hamur kıvama geldikten sonra açma tahtasının üzerine un serpilerek ince bir yufka şeklinde açılır. Üçer santimlik karelere ayrılan yufkaların ortasına nohutlu harç yerleştirip, üçgen şeklinde kapatılır. Hazırlanan mantılar, yapışmaması için sürekli karıştırılarak kaynayan suya bırakılır. Hamurun pişmesi için 15 dakika yeterlidir. Bu arada ayrı bir sos tenceresinde 2 yemek kaşığı dolusu yağ erilir. Servis kabı eritilen yağın bir kısmı ile yağlanır. Hamur piştikten sonra suyu süzülüp, soğuk sudan geçirilerek yapışması önlenir. Yağlanmış servis kabına konup, üzerine eritilen yağ eklenir. Arzu edilirse sarımsaklı yoğurt ile de servis yapılabilir.