



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ MANTISI (PEYNİRLİ)

MALZEMELER:

HAMUR İÇİN:

1 YUMURTA

3 SU BARDAĞI UN

1 KAHVE FİNCANI SU

2-3 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ

TUZ

8 SU BARDAĞI SU (MANTILARI HAŞLAMAK İÇİN)

ÜZERİ İÇİN

5 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ

KIRMIZIBİBER

İÇİNE:

150 GR. BEYAZ PEYNİR

1/2 DEMET MAYDANOZ

1 TATLI KAŞIĞI KIŞNIŞ

Hamur yoğuracağımız kaba unu alalım. Ortasını açıp yumurtayı, sıvı yağı, tuzu ve suyu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler yapıp üzerine nemli bez örtterek 20 dk. dinlendirelim. Bezeleri, unlanmış bir zeminde 0.1 mm. kalınlığında açalım. Açtığımız yufkaları 2 cm.lik kareler halinde keselim. Peyniri ezerek içine kıyılmış maydanoz kişnişi ekleyip karıştıralım. Karelerin bir köşesine peynirli harçtan koyalım ve kareleri üçgen kapatarak kenarlarını tırnak uçlarıyla bastırıp yapıştıralım. Bir tencereye suyu alıp kaynatalım, içine 1 çorba kaşığı sıvı yağ ve tuz ekleyelim. Mantı hamurlarını tencereye aktarıp iki partide yumuşayana dek haşlayalım ve delikli kepçeyle servis tabağına alalım. Bir tavada sıvı yağ kızdırarak kırmızibiber ekleyip mantıların üzerine gezdirerek servis yapalım.