



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DARTILI MANCARLI KULAK (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 1 kilogram
Mancar ½ kilogram
Peynir/Ekşimik 200 gram
Tuz 2-3 çay kaşığı
Yumurta 1 adet
Su 1 ½ ya da 2 su bardağı + 1 çay bardağı
Katı yağ 3-4 yemek kaşığı
Dartı 1 küçük kase

Un; su, yumurta ve bir miktar tuz ile malzemeler hamur haline gelene kadar yoğrulur. Hamur üçe ayrılır. Parçalar sırayla alınarak, oklava yardımıyla incecik şekilde açılır. Daha sonra kare kare kesilerek üzerine peynir ya da ekşimik koyulur.

Üçgen şeklinde katlanır ve uçları yapışsın diye bastırılır.

Bir tencere içinde su kaynatılır, tuzu koyulur ve makarnalar tek tek içine atılır. Makarnalar, suyun içinde yapışmaması için karıştırılır. Ayrı bir tencerede mancarlar haşlanarak makarnaya ilave edilir. Makarnalar 10 dakika pişirildikten sonra süzgeçle süzülerek başka bir kaba alınır.

Bir tavaya 3-4 yemek kaşığı yağ koyulur, eritilir ve içine dartı ilave edilir. Sonra 1 çay bardağı su koyulur ve ocaktan alınır. Hazırlanan sos, makarna üzerine dökülerek servis yapılır.

