



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK MANTISI (ÇEKYA)

<https://www.sabah.com.tr>

500 g patates
200 g un
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Erik püresi (isteğe bağlı)
Erik (şeftali veya erik gibi) (isteğe bağlı)
Galeta unu veya kırılmış ekmek içi

Patatesleri haşlayın ve püre haline getirin. Soğumasını bekleyin.
Soğuyan patates püresine un, yumurta ve tuzu ekleyin. Hamur kıvamına gelene kadar karıştırın.
Hamurdan küçük parçalar koparıp içine bir miktar erik püresi (isteğe bağlı) ve bir parça taze erik koyun.
Her parçayı yuvarlayarak yuvarlak bir şekil verin ve avuç içinde düzleştirin.
Hazırlanan mantıları kaynar suya atın ve kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirin.
Mantılar su yüzüne çıktıktan sonra sonra bir süzgeçle alın ve galeta unu veya kırılmış ekmek içine batırarak üzerine hafifçe un serpin.
Servis yapmadan önce birkaç dakika bekletin ve ardından taze olarak servis edin.

Not: Švestkové Knedlíky, Çek mutfağına özgü geleneksel bir yemektir ve "erik mantısı" olarak çevrilebilir. Bu yemek, genellikle mevsimlik olarak bulunan taze eriklerin kullanıldığı bir tatlıdır. Lezzetiyle oldukça sevilen bu tarifi, evdeki eriklerinizi değerlendirerek kolaylıkla yapabilirsiniz.

