



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELEN MANTI

2 adet yumurta
1 ay bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
Üzeri için:
1 kase sarımsaklı yoğurt
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı kırmızı toz biber

Hamur malzemesi bir araya getirilir ve sert kıvamda bir hamur yapılır. Nemli bezle üzeri rtölür ve 30 dakika dinlendirilir. Sonra hamur 3 parçaya ayrılır. Her biri kurşun kalem kalınlığında çubuk yapılır. Çubuklar bıçakla jyarım santim kalınlığında kesilir. Yapışmaması için unun içine atılır. Tencereye su ve az tuz atılır. Bu arada hamurlar eleğ e konur elenerek fazla unlardan arındırılır. Kaynamaya başlayan suya hamurlar atılır. Suyun yüzüne çıkana kadar haşlanır. Servis tabağına konur. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra ateşte ısıtılmış tereyağı toz biber gezdirilir.

