



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN MANTISI (4 KİŞİLİK)

Malzeme:

4 ad. Yumurta,
400 gr. Un,
1 çorba kaşığı Sıvıyağ,
1 çorba kaşığı Süt,
1 çay kaşığı Tuz.

İç malzeme:

1 ad. Patlıcan,
80 gr. Mantar,
80 gr. Kıyma,
1/2ad. Kuru soğan,
1 diş Sarımsak,
10 gr. Tuz,
10 gr. Karabiber,
80 gr. Tereyağı.

Yapımı:

Un havuz gibi açılır. İçine yumurta, yağ, süt ve tuz konup yoğrulur. Hamur 20 dk. inlendirilip merdane ile krep inceliğinde açılır. Yarıları örgü erişte, yarıları normal erişte yapılır ve tuzlu kaynar suda haşlanıp, soğutulur. Bir başka tencerede tereyağı eritilip, soğan, sarımsak, mantar sotelenir. İçine kıyma ilave edilip, tuzu biberi atılarak kavrulur. Zar şeklinde doğranan kızartılmış patlıcanlar bu malzemeye ilave edilir. Alabora yapılarak erişte ilave edilip servis tabağına konur. Üzerine örgü erişte konup, arzuya göre sade veya sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.