GLUTENSİZ ISPANAKLI PEYNİRLİ MANTARLI CEVİZLİ MANTI

https://yemek.name

Hamuru için:
2 Su bardağı İHE Glutensiz karışım
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay bardağı kadar su
İç Malzeme:
250 gram ıspanak
100 gram beyaz peynir
5-6 adet mantar
6-7 adet ceviz
Tuz
Karabiber

Mantı hamurunu yoğurup yarım saat kadar dinlendirin.
Bu arada yıkadığınız ıspanakları tavaya alın biraz zeytinyağında sote edin.
Küp küp doğradığınız mantarları ekleyin.
Mantarlar yumuşayana değin pişirin.
Pişen karışımı ocaktan alıp çatalla ezdiğiniz peyniri ekleyin.
Cevizi, tuz ve karabiberi ilave edin.
Dinlenen hamurunuzu açmak için alt zemine glutensiz karışım serpin.
Açtığınız hamuru kalıplarla kesin.
İç harcını yerleştirin.
Kenarlarını elinizle birleştirin.
Kaynar suda haşlayın. Süzün.
Üzerine sızma yağı gezdirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:130397 • adı:Glutensiz Ispanaklı Peynirli Mantarlı Cevizli Mantı • gönderen:futuhat • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:58