



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MANTI

2 yumurta
1 ay bardağı süt
Aldığı kadar un
300 gram ıspanak
200 gram lor
Yarım demet dereotu
2 orba kaşığı krema
1 orba kaşığı tereyağı
1 domates

Yumurtanın birinin akını i malzemeye eklemek için ayırıp kalanının üzerine un ve süt ekleyip yumuşak bir hamur yapın. 15 dakika kadar dinlendirip ince bir şekilde açın. İ malzemesi olarak kıyılmış ıspanağı, dereotunu, loru, yumurta akını karıştırıp harmanlayın. Bu karışımı açtığınız hamurun üzerine iki parmak arayla sıralayın. Üzerini diğerk hamurla kapatıp kenarlarından kalıpla kesin. Kesilen hamurları kaynayan suyun içine atıp 14 dakika kadar haşlayın, szn. Tavada tereyağı ile kremayı kaynatın içine kp küp doğranmış domatesi ekleyip 2 dakika kadar pişirin. Daha sonra servis tabağına aktardığınız mantının üzerine sosunu döküp sıcak sıcak ikram edin. İsteyen domates koymadan da hazırlayabilir.