



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYPAK

<https://www.kristalyaglari.com>

2 su bardağı un
250 g kaşar loru
Yarım demet maydanoz
1 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı Kristal Zeytinyağı
3 adet domates

Un, yumurta ve tuz karıştırılır, su eklenerek mantı hamuru yoğurulur. Hamur açıldıktan sonra kare şeklinde kesilir, lor ve maydanoz ile hazırlanan malzeme içi ile doldurulup kapatılır. Kaynayan suda 15 dk haşlanır. Rendelenen domatesler zeytinyağı ile sotelenir. Haşlanan kaypakların üzerine dökülüp servis yapılır.

