



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KESME AŐI

1 su bardađı yeŐil mercimek
1 k¼¼¼k kuru sođan
200 gram kıyma
Tuz, karabiber
Su
Hamur için:
1,5 su Bardađı un
1 yumurta
Tuz
¼zeri için:
1 tutam maydanoz
1 ¼orba kaŐıđı tereyağı
Toz kırmızıbiber

Unu karıŐtırma kabına alıyoruz. Yumurtayı kırıyoruz. Bir ¼ay kaŐıđı tuz atıp hamurumuzu yoğurmaya baŐlıyoruz. Hamur ¼ok sert olursa bir iki ¼orba kaŐıđı kadar su ilave edip mantı hamuru kıvamında bir hamur hazırlıyoruz. Tezgahın ve hamurun ¼zerine un serpip merdane ile yarım santim kalınlığında a¼ıyoruz. Tezgahın ¼zerinde 10,15 dakika bekleterek kurumasını sağlıyoruz. Daha sonra yine yarım santim kalınlığında dikine Őeritler kesiyoruz. Bu Őeritleri k¼p k¼p doğrayıp un serperek harmanlıyoruz. Mercimeđin ¼zerine kaynar su d¼k¼p 10 dakika dinlendirerek kara suyunu ¼ıkartıyoruz. Yıkadıktan sonra temiz bir tencere i¼erisine alıp ¼zerine sıcak su d¼kerek piŐmeye bırakıyoruz. Yarı kıvama geldiğinde k¼p dođramıŐ olduğumuz hamurları unu ile birlikte karıŐtırarak tencereye ilave ediyoruz. Mercimek ve hamurlar birlikte piŐerken kıymanın ¼zerine soğan rendesini, tuzu, karabiberi ilave edip yoğuruyoruz. Kıvama geldiğinde fındık b¼y¼kl¼đ¼nde k¼fteler yuvarlayıp teflon tavada az sıvıyağda kızartıyoruz. ¼orbamızın piŐmesine az kala k¼fteleri ekliyoruz. Suyunu, tuzunu ayarlayıp 5 dakika kaynatıp altını kapatıp servis kabına alıyoruz. K¼¼¼k bir tavaya tereyağını alıyoruz. Yađ eriyip kızarınca ince dođranmıŐ maydanozu, toz kırmızıbiberi ekleyip sonra ¼orbanın ¼zerine d¼k¼yoruz. Sıcak sıcak servis ediyoruz.