



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KULAK MANTI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Harç için:

Kıyma 250 gram

Soğan 1 adet

Pul biber 1 tatlı kaşığı

Karabiber 1 tatlı kaşığı

Hamur için:

Un ½ kilogram

Yumurta 2 adet

Tuz 2 tatlı kaşığı

Su 1-2 su bardağı

Harç: Bir tavada eritilen tereyağı iyice kızdırdıktan sonra kıyma, soğan, pul biber ve karabiber eklenerek kavrulur.

Un, su, yumurta ve bir miktar tuz, malzemeler hamur haline gelene kadar yoğrulur. Hamur üçe ayrılır. Parçalar sırayla oklava yardımıyla incecik açılır.

Kare şeklinde kesilen hamurların içine hazırlanan içler koyulur, üçgen şeklinde katlanır ve uçları yapışsın diye bastırılır. Sonra kaynayan suyun içine atılır ve pişirilir.

Not: İsteğe göre üzerine, Darta ve Peynir dökülür veya sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos dökülebilir. Sıcak servis yapılır.

