



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BÖRÜLCE MANTISI

- 2 adet küçük yumurta
- 1/2 su bardağı ılık su
- 11 kaşık tepelene un
- 2 tatlı kaşığı margarin
- 1 kase haşlanmış kuru börülce
- 1 orta boy soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz
- 1 kase yoğurt
- 1 yemek kaşığı toz sumak

Yumurtaları kırıp, tuz, margarin ve un koymaya başlıyoruz. Suyu da ekleyip, mantı hamuru yoğuruyoruz.

Hamurun üzerini örtüp iç harcını hazırlamaya başlıyoruz.

Börülceleri, soğan ve maydanozu robota atıp, iyice kıyıyoruz. İçine tuz ve karabiber ekleyip, karıştırıyoruz.

Mantı hamurundan, açabileceğimiz büyüklükte bezeler yapıyoruz. Bunu mümkün olduğunca ince açıyoruz. Kareler halinde kesiyoruz. (Kayseri mantısı gibi çok küçük değil)

İçine hazırladığımız iç harcıdan koyup, bilindik mantı şeklinde kapatıyoruz.

Altı hafifçe margarin ile yağlanmış tepsiye teker teker diziyoruz. Fırına alıyoruz.

Fırında altları hafifçe pembeleşince, tepsiyi fırından çıkartıyoruz.

Ilık suyun içine, tavuksuyu tableti atıp eritiyoruz. Bu suyu azar azar mantıya ekliyoruz. Su mantının üzerini ha geçti ha geçecek olsun. Yani demek istediğim üzerini suyla doldurmayın mümkün oldukça. Niyetimiz mantıyı sulu şekilde yapmak değil çünkü.

Bu şekilde de fırında suyu hafifçe fokurdamaya başlayınca derecesini düşürüp, biraz daha içini almasını sağlıyoruz.

Üzerine yoğurt ve sumakla servis yapıyoruz.

