



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU FASULYELİ MANTI

Malzemeler:

3 su bardağı un

1 adet yumurta

Yarım su bardağı su

4 su bardağı haşlanmış kuru fasulye

3 çorba kaşığı tereyağı

8 su bardağı tavuk suyu

3 su bardağı su

3 diş sarımsak

Tuz, karabiber, kırmızı pulbiber

Yapılışı:

Hamuru hazırlamak için yumurta, un, yarım su bardağı su ve tuzu bir kaptan yoğurup, 10 dk. bekletin. Ayrı bir yerde haşlanmış fasulyeyi tuz ve karabiberle birlikte robottan geçirin. Hamurdan iri parçalar koparın. Tepsi büyüklüğünde ve yarım milimetre kalınlığında açın. Önce boylamasına sonra enlemesine küçük kareler oluşturacak biçimde kesin. Ortalarına hazırladığınız fasulye püresini koyun. Dört kenarını birleştirin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. 200 dereceli fırında hafifçe pembeleştirin. Daha sonra kaynayan tavuk suyunda haşlayın. Servis tabağına alın. Önceden hazırladığınız sarımsaklı yoğurdu mantının üzerine gezdirin. Biberi yağda yakıp, yoğurtlu mantının üzerine gezdirip, servis yapın.



Fotoğraf "sesli" tarafından gönderildi. 02.07.2018