



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI İSPANAKLI MANTI

Malzemeler:

Hamuru için:

1 yumurta

Tuz

Su

Aldığı kadar un

İç malzeme

100 gr. mantar

İspanak

1 soğan

1 diş sarımsak

Baharatlar

Süslemek için:

1 havuç

1-2 yemek kaşığı bezelye

Biraz boncuk

Sarımsaklı yoğurt

Yapılışı:

Yumurta, su ve tuz karıştırılır. Yeteri kadar un eklenerek biraz sert bir hamur yapılır. Dinlenmeye bırakılır. İç malzemesi hazırlanırken, soğan ince bir şekilde kıyılır, tavada bir miktar yağda sotelenir. İnce doğranan mantarlar ve sarımsak eklenir, karıştırılır. Doğranan ıspanaklar da ilave edilir, karıştırılır ve pişmeye bırakılır. Hamurdan bezeler alınır, unlanarak açılır. Kare şeklinde kesilir. İç malzemeden kareler üzerine konulur, üçgen şeklinde kapatılır. Tencereye su konulur, bir miktar tuz atılır, kaynatılır. Kaynayan suda mantılar haşlanır. Bir tavada yağ ve pulbiberle sos yapılır. Haşlanan mantıdan servis tabağına alınır, üzerine sos gezdirilir. Süslemek için; ayrı bir tavada boncuk mantar, küp şeklinde doğranan havuç ve bezelyeler bir miktar sıvıyağda sote edilir. Servis tabağının kenarlarına ıspanak yaprakları konulur, sote edilen harçtan da mantının üzerine konularak sunumu yapılır.