



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MANTI (BOLU)

3.5 su bardağı un
2 yumurta
Yarım çorba kaşığı tuz
2 kahve fincanı süt veya su
1 çorba kaşığı zeytinyağı

İç malzemesi:

250 gr yağsız kıyma
1 su bardağı ince kıyılmış mantar
2 soğan
1 çorba kaşığı margarin
3 kahve fincanı tavuk suyu
1 yumurta sarısı
Tuz, karabiber

Üzeri için:

3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
100 gr lor peyniri

- İç malzemeyi hazırlamak için; Soğanları soyup ince ince kıyın. Margarini küçük bir tavada eritip soğanı kavurun. Mantar, tavuk suyu, tuz ve karabiber ilave edin. Kapağı kapalı olarak ağır ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Soğuyunca kıyma ve yumurta sarısını ilave edip iyice karıştırın.
- Mantı hamurunu hazırlamak için; unu hamur yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın. Yumurta, tuz, süt ve zeytinyağını ekleyip yoğurun. Elde ettiğiniz hamurun üzerine nemli bez örtüp 20 dakika dinlendirin. Tekrar yoğurup oklava ile 1-2 mm kalınlığında yufka halinde açın.
- Yufkayı 2'şer santimlik kareler halinde kesin. Ortalarına mantarlı ve kıymalı iç malzemeden azar azar yerleştirip üçgen şeklinde kapatın.
- Bir tencereye su doldurup tuz ilave ederek kaynatın. Mantıları kaynar suya ilave edip haşlayın. Kevgirle servis tabağına alın. Üzerine kırmızı tozbiberle kızdırılmış sıvıyağ gezdirip lor peyniri ufalayın. Sıcak olarak servis yapın.