



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI HAMURU

500 gr (4 su bardağı) + 2 çorba kaşığı un
2 yumurta
150 gr süt
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı zeytinyağı ya da rafine yağ

Unu tuzla birlikte hamuru açacağınız tezgahın üstüne eleyiniz. Unun ortasını havuz gibi açarak içine yumurtaları kırınız. Sütü ve yağı da ekleyiniz. Malzemeyi elinizle karıştırarak hamur yapınız. Avuçlarınızla hamuru uzunlamasına yoğurunuz. Hamuru iki karış boyunda bilek kalınlığında uzatınız. Hamurun iki ucundan 10'ar cm'lik parçalarını birbirinin üstüne katlayınız. Hamurun iki ucunu birbirine çapraz biçimde sokunuz. Üstüne ıslak bir bez örterek 20 dakika dinlendiriniz. Hamuru tekrar yoğurunuz ve 15 dakika daha dinlendirdikten sonra yuvarlayarak, bir buçuk karış uzunluğunda bir boru gibi uzatınız. Hamuru 5 eşit parçaya bölünüz. Kesilen parçaların üstüne avuçlarınızla bastırıp tabak biçiminde yayın. Öteki parçaları da aynı biçimde bastırarak, aralarına un serpip üst üste diziniz. Üstlerine nemli bez kapatıp 20 dakika daha dinlendiriniz. Sonra bir parçayı alıp merdane ile 20 cm çapında açınız. Hafifçe un serperoklavaya sarıp, kenarlarına kuvvetle bastırarak oklava ile ileri geri yuvarlaya yuvarlaya tezgahın üstüne seriniz. İkinci sefer hamurun yan taraflarını oklavaya sarıp aynı biçimde açınız. Açtığımız hamur normal kağıttan biraz daha kalın oluncaya kadar bu işleme devam ediniz. Öteki hamur parçalarını da aynı biçimde açınız. Açtığınız hamurları kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara kesip, dilediğiniz harçla doldurarak kullanınız.