



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI PİŞİRMEDE DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Haşlanacak mantı miktarına uygun büyüklükte altı düz ve kalın tabanlı bir tencere seçiniz.

Tencerenin büyüklüğüne uygun bir ocak seçiniz.

Tenceriye yeterli miktarda su koyunuz.

Suya tuz ve sıvı yağ ilave ediniz ve kaynatınız.

Mantıları birbirine yapıştırmadan tek tek kaynayan suya atınız.

Yapışmamaları için tahta kaşıkla hemen karıştırınız.

Kapağı açık olarak un kokusu gidip bütün hamurlar yukarı çıkıncaya kadar pişiriniz.

Ateşten aldıktan sonra üzerine 1-2 bardak soğuk su dökerek pişmenin durmasını sağlayınız.