



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI TATLISI

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

6 kare milföy hamuru
İç harcı için
1 adet yumurtanın akı
1 su bardağı ince çekilmiş fındık içi
2 yemek kaşığı pudra şekeri
Kızartmak için:
2 su bardağı ayçiçeği yağı
Şerbeti için:
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
1 adet limonun suyu

Tatlının şerbeti için, 1, 5 su bardağı suyu, 1, 5 su bardağı toz şeker ve 1 adet limonun suyunu şurup kıvamını alana kadar kaynatın. İç harcı için, 1 su bardağı çekilmiş fındığı, 1 adet yumurtanın akını ve 2 yemek kaşığı pudra şekerini bir kaba aktarın ve elinizle iyice karıştırın. Hafifçe yumuşatılmış milföy hamurlarının her birini dört eşit parçaya kesin. Her bir milföy parçasının ortasına hazırladığınız harçtan 1 çay kaşığı dolusu ilave edin. Hamurların dört ucunu bir araya getirerek mantı gibi kapatın. Açılmaması için elinizle sıkıca bastırın. Hazırladığınız şerbeti soğuması için cam bir kaba aktarın. 2 su bardağı ayçiçeği yağın tavadaki kızdırın. Hazırladığınız hamurları yağda kızartın. Sıcak tatlıları soğuk şerbete ilave edip yarım saat bekletin. Şerbetini süzüp servis tabaklarına paylaşın. Üzerlerine pudra şekeri serpip servis yapın.

