



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BOZÜYÜK MANTISI (BİLECİK)

7 Çorba Kaşığı Haşlanmış Mercimek
İsteğe Bağlı Su
1 Adet Yumurta
1 Tatlı Kaşığı Tuz
Aldığı Kadar Un

Hamuru için unu, yumurtayı, tuzu ve suyu bir kaptaki hamur kıvamına gelene kadar yoğuralım. Hamuru 3 bezeye ayırıp her birini teker teker açalım. Açılan hamurları küçük kare parçalar halinde keselim. Hamur parçalarına mercimeği koyarak mantı şeklinde katlayalım. Mantıları tepsiye dizerek fırında pişmeye bırakalım. Pişen mantıların üzerine su ve tuz ilave edip servise hazır hale getirelim.

