



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ KESME MANTI (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Yeşil mercimek 1 su bardağı
Kırmızıbiber ½ tatlı kaşığı
Un 2 su bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Yumurta 1 adet
Su 9 su bardağı
Yoğurt (süzme) 1 su bardağı
Tereyağı (erimiş) 5 yemek kaşığı
Sarımsak 2 diş 6
Soğan 1 orta boy

Mercimeği yıka, haşla. Un, yumurta, tuz ve su ile hamur yoğur. İnce ince yuvarlayarak, çubuklar yap, minik minik kes, unla. Yağla soğanı pembeleştir, kırmızıbiberi, tuzu ve suyu ilave et. Süzölmüş mercimeği de ilave ederek kaynamaya bırak. Kaynayınca mantının ununu ele. Mantıları da koy, pişir. Sarımsakları tuzla döv, yoğurdu ve suyu ilave ederek ez. Mantıyı tabağa koy yoğurdu üzerine gezdir.

