



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ MANTI

Eyüp Sevinç

5 su bardağı un
½ su bardağı yeşil mercimek
2 adet soğan
1 adet domates
2 adet yumurta
2/3 demet maydanoz
½ yemek kaşığı nane
6 diş sarımsak
6 yemek kaşığı margarin
12 su bardağı su
3 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Un geniş bir kaba elenir, yarım su bardağı un ayrılır, kalan una tuz eklenir ve ortası açılarak yumurtalar kırılır. 2/3 su bardağı su azar azar eklenerek katı bir hamur hazırlanır, yoğrulur ve üç parçaya ayrılarak bezeler oluşturulur. Hazırlanan hamur bir süre dinlendirilir. Mercimek suyunu çekip yumuşayınca kadar pişirilir. Soğan ince ince kıyılır ve sıvıyağ ile beraber tencereye konur karıştırarak pişirilir. Mercimek ince ince kıyılır, maydanoz mercimek tuz ve karabiber soğana eklenerek karıştırılır. Bezeler unlanarak 1 milimetre kalınlıkta açılır. Kenarları iki santimetre olan karelere kesilir. Her kareye içten konur ve üçgen şeklinde katlanır, üçgenin geniş kenarına ait köşeler birleştirilir.tencereye kalan su ve tuz konur kaynadıktan sonra mantılar eklenir ara sıra karıştırarak pişirilir. Domates rendelenir. Ayrı bir kaptan margarin eritilir, içine nane ve domates eklenip karıştırılarak pişirilir. Sarımsak ezildikten sonra yoğurt ile karıştırılır. Servis tabağına alınan mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt ve onun üzerine domates nane sos dökülerek servis edilir.

