



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ MANTI

MALZEMELER

HAMURU İÇİN

1 YUMURTA

3 SU BARDAĞI UN

1 KAHVE FİNCANI SU

TUZ

İÇİNE

1/2 SU BARDAĞI YEŞİL MERCİMEK (AKŞAMDAN ISLATILMIŞ)

4 SU BARDAĞI SU

1 ORTA BOY SOĞAN

1/2 DEMET MAYDANOZ

3 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ

ÜZERİ İÇİN

2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI VEYA MARGARİN (50 GR.)

1/2 DEMET MAYDANOZ

2 ÇORBA KAŞIĞI PARMESAN VEYA KAŞARPEYNİRİ RENDESİ

8 BARDAK SU (MANTILARI HAŞLAMAK İÇİN)

Hamur yoğuracağımız kaba unu alalım. Ortasını açıp yumurtayı, tuzu ve suyu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler yapıp üzerine nemli bez örterek 20 dk. dinlendirelim. Bu arada akşamdan ıslatılan mercimekleri, tuzu ve suyu basınçlı bir tencereye alıp mercimekler yumuşayana dek haşlayalım. Mercimekleri süzgece alalım ve suyunu iyice süzelim. Tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Mercimekleri, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırarak ateşten alalım. Bezeleri, unlanmış bir zeminde 0.1 mm. kalınlığında açalım. Açtığımız yufkaların yarısına 2 cm. aralarla mercimekli harcı yerleştirelim. Yufkanın boş tarafını mercimekli tarafın üzerine kapatarak rulet yardımı ile 2 cm.lik kareler halinde keselim. (Kesme işlemi sırasında mercimeklerin karelerin ortasında kalmasına özen gösterin.) Bir tencereye suyu alıp kaynatarak içine bir çorba kaşığı sıvı yağ ve tuz ekleyelim. Manti hamurlarını tencereye aktarıp iki partide yumuşayana dek haşlayalım ve delikli kepçeyle servis tabağına alalım. Bir tavada tereyağını eritip mantının üzerine gezdirelim. Kıyılmış maydanoz ve kaşar rendesi serperek servis yapalım.