



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU MANTI (MANİSA)

Manisa İl Kültür Müdürlüğü

Hamur için gerekli malzeme

1 yumurta,
1 çay bardağı süt,
1/2 kg un,
su.

İçi için gerekli malzeme

250 gr pişmiş nohut, karabiber. (Nohut karabiber ilavesiyle iyice ezilir.)

Üzerine

100 gr tereyağı,
0,5 kg yoğurt,
2-3 diş sarımsak,
Tuz, pul biber.

Yapılışı :

Süt, yumurta, un ve tuz, biraz ılık su ilavesiyle açılacak yumuşaklıkta bir hamur yapılır. Oklava veya merdane yardımıyla 1 mm kalınlığında açılır. Açılan hamur 2,5 – 3 cm'lik kareler halinde kesilir. Karelerin içine hazırlanan nohut püresinden konularak, her bir karenin köşeleri üstte toplanarak kapatılır ve yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerleri pembeleşene kadar fırında pişirilir. Fırından alınan mantılar tercihen tavuk veya et suyunda haşlanır, kevgirle suyu süzülerek servis tabaklarına alınır, üzerine sarımsaklı yoğurt konur, pul biberle kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servis yapılır.

Not: Fırından çıkarılan mantıların tamamı tüketilmeyecekse, buzdolabında kapalı bir kap içinde birkaç gün muhafaza edilmesi mümkündür.