



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ ÇERKES MANTISI

Hamuru için:

5 su bardağı un

1.5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

5 patates

1 soğan

4 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Kırmızı toz biber

Üzeri için:

120 gram tereyağı

Kırmızı pul biber

İç harcı için kabuklarını soyduğunuz patatesleri iri doğrayıp geniş bir tencereye alın. Üzerine su ekleyip yumuşayınca kadar haşlayın. Haşlanan patatesleri sudan çıkarıp geniş bir kaseye alın. Ezerek püre haline getirin.

Küp doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Ezdiğiniz patatesleri ilave edip tuz ve baharatlarla tatlandırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Hamuru için unu geniş bir yoğurma kabına eleyin. Tuzu ilave edin ve azar azar su ekleyerek yoğurun.

Hamur kıvam almaya başlayınca üzerini nemli bir bezle örterek 40 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru unlanmış tezgah üzerine alın. Bir merdane yardımıyla açın. Yuvarlak bir kalıp yardımıyla parçalar kesin. Ortalarına patatesli harçtan yerleştirip alt kısımdan başlayarak hamurun kenarları birbirini üstüne binecek şekilde kapatın. Tuzlu kaynar suda haşlayıp süzün.

Üzeri için tereyağını eritip kırmızı pul biber ekleyin. Mantının üzerine gezdirip sıcak servis yapın.

