



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATETESLİ MANTI

2 tatlı kaşığı pulbiber
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
5 adet patates
100 gr kızartma yağı
Üzeri için:
Tereyağı
Pul biber

Unu derin bir kaba, ortası boş kalacak biçimde eleyin. Tuzu koyup, yavaş yavaş suyu ilave edin. Hamuru kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğurun. Dinlenmeye bırakın. Patatesleri haşlayıp, kabuklarını soyun. Pulbiberle birlikte 2 yemek kaşığı yağda kavurun. Hamuru mantı hamuru açar gibi genişçe açın. Yukardan aşağı ve soldan sağa şekilde küçük kare parçalar olacak şekilde hamuru kesin (büyük mantı gibi). Patatesli harçtan alıp, hamurların ortasına yerleştirin. Hamur parçalarını üçgen olarak birleştirin. Kaynar suya atıp haşlayın. Daha sonra süzgeçten geçirin. Bu arada ayrı bir yerde tereyağı eritip, pulbiberi yakın ve üzerine gezdirip servis yapın.