



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ VE SUCUKLU MANTI

<https://www.aytac.com.tr>

Hamuru için;
1 adet yumurta
Yarım su bardağı su
Aldığı kadar un
Tuz
İçi için;
150 g AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK
1 adet soğan
1 adet patates
2-3 yemek kaşığı sıvıyağ
Yarım demet maydanoz
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
100 g rendelenmiş kasar peyniri
Çekilmiş tane karabiber
Üzeri için;
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
Yarım çay bardağı su

1 Bir karıştırma kabına yumurtayı kırın. Su, tuz ve aldığı kadar un ekleyerek kulak memesinden biraz sert bir hamur yoğurun. 20 dakika dinlendirin.

2 İçi için; patatesi haşlayıp kabuğunu soyun ve rendeleyin. AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK'u küçük küçük doğrayın. Maydanozu yıkayıp kıyın. Soğanı kıyıp sıvıyağda pembeleştirin. AYTAÇ KLASİK - DANA KANGAL SUCUK'u ekleyip birkaç dakika kavurun.

3 Rendelenmiş patates, karabiber ve maydanozu ilave edip karıştırın. Soğumaya bırakın. Hamuru ince yufka şeklinde açın ve küçük kareler halinde kesin. Sucuklu karışımı kare hamurların üzerine paylaşın ve üçgen şeklinde kapatın.

4 Derin bir tencereye su doldurup kaynatın. Hazırladığınız mantıları birer birer kaynar suya atıp pişirin.

5 Mantıları suyun içinden kevgirle alın. Servis tabağına bir kat mantı yayın.

6 Üzerine ceviz ve kaşar peyniri serpin. Bir kat daha mantı yayın, tekrar ceviz ve kaşar peyniri serpin.

7 Tereyağını tavada eritip kırmızı toz biber ilave ederek kızdırın. Yarım çay bardağı su ekleyip kaynatın.

8 Hazırladığınız sosu mantının üzerine gezdirip sıcak servis yapın.

