



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PELMENİ MANTISI

1 adet yumurta
Göz kararı un
2 su bardağı su
Tuz
Sosu için:
2 su bardağı yogurt
3 yemek kaşığı kaymak
4 kaşık mayonez
İsteğe göre sevdiğiniz diğer soslarda olabilir
İç harcı:
300 gr kıyma
1 orta boy kuru soğan (yemeklik doğranmış)
1 paket margarin
Karabiber
Tuz

Hamur malzemelerinden hafif yumuşak bir hamur açın ve dinlenmeye bırakın. İç malzemelerinden çiğden bir harç hazırlayın. Açtığınız hamurdan kesme kalıpları veya bir su bardağı yardımıyla yuvarlaklar elde edin. Harcı yuvarlağın ortasına yerleştirin ve yarım ay şeklinde kapatın. Yarım ayın iki ucunu birleştirin ve Pelmenileri hazır hale getirin.

Pelmenileri sadece tuzlu suda pişirebileceğiniz gibi, et, tavuk suyu veya soğan ya da diğer sebzeler katılmış kaynar suda da pişirilebilirsiniz. Bir yandan üzeri için margarini kızdırıp ve kaymak, mayonezi de mantının üzerine gezdirin pelmeni mantınız hazır.

