



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PERAVU (NEVŞEHİR)

<https://acunn.com>

Hamuru için:

4 su bardağı kadar un

1 adet yumurta

Bir tutam kadar tuz

Sosu için:

250 gram kuşbaşı et

1 Miktar Salça

3 yemek kaşığı sıvı yağ

İçi için:

150 gram beyaz peynir

1 çay kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

Bir tutam Tuz

Un, yumurta ve bir tutam tuz karıştırılarak orta sertlikte bir hamur yoğrulup 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Hamurun dinlendiği vakitte iç harcı hazırlanır. Bunun için önce peynir bir çatalla ezilir. Ezilen peynirlerin içine nane, karabiber ve pul biber eklenerek karıştırılır.

Dinlenmiş hamur açılır, büyük kareler halinde dilimlenerek peynirli harçtan içlerine bir miktar koyulur. Muska şekli vererek kapatılır.

Bir tencereye iki litre kadar su koyulup kaynamaya bırakılır.

Bu arada sosu için küçük küçük doğradığımız kuşbaşılar bir kaşık salça ve iki su bardağı kadar su koyularak pişirilir.

Kaynayan mantı suyunun içine mantılar dikkatlice bırakılarak 10 dakika pişirilir.

Pişen mantıların içine kaydattığımız sosu da katıp sıcak sıcak servis yapıyoruz.

