



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MANTI

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
1 adet kıyılmış ufak soğan
Üzeri için:
3 çorba kaşığı tereyağı

Hamur malzemesi bir araya getirilir ve sert yalın kıvamda bir hamur elde edilir. Daha sonra hamur yarım saat dinlendirilir. Süre sonunda hamurdan cevizden küçük parçalar koparılır ve merdaneyle çay tabağından küçük açılır. Yeteri kadar iç konur, poğaça gibi kapatılır. Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Büyük tencereye su konur, biraz tuz atılır. Kaynayınca mantılar atılır. Suyun yüzüne vurana kadar haşlanır. Servis tabağına aktarılır. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir.