



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.leetcode.com)

PEYNİRLİ MANTI

2,5 su bardağı un

Aldığı kadar süt

1 çay kaşığı tuz

İçerik için:

100 gr. beyaz peynir

4 çorba kaşığı süzme yoğurt

Üstü için:

Tereyağı

Pul biber

Un, süt ve tuzla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp 20 dakika dinlendirin. Hamuru iki eşit parçaya ayırın ve her birini ince açın. Yufkaları karelere kesin. Rendelenmiş beyaz peynir ve süzme yoğurdu karıştırıp kare hamurların üzerine paylaşın ve üçgen şeklinde katlayın. Kaynayan tuzlu suda 10-15 dakika haşlayın. Üzerine yağda kızdırılmış pul biber dökerek servis yapın.