



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ MANTI

2.5 su bardağı un

Aldığı kadar süt

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

100 gr. beyaz peynir

4 çorba kaşığı süzme yoğurt

Derin bir kaba unu koyup, süt ve tuz ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp, 20 dakika dinlendirin. Hamuru iki parçaya ayırın ve ince açın. Yufkalardan kareler kesin. Rendelenmiş beyaz peyniri yoğurtla karıştırın. Hamurların içine peynirli harçtan koyup kapatın. Kaynayan tuzlu suda 10-15 dakika haşlayın. Üzerine yağda kızdırılmış kırmızıbiber dökün.
