



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ VE CEVİZLİ MANTI (SAMSUN)

6 kişilik Gerekli malzeme:

1 kg un

Aldığı kadar su

İç malzeme;

500 gr kıyma

2 adet kuru soğan

3 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı biber salçası

1 kase ufalanmış beyazpeynir

1 kase çekilmiş ceviziçi,

tuz

Unu aldığı kadar su ilave ederek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapıp oklava ile 1-2 cm kalınlığında açın. Yufkayı 5 santimetrekarelik parçalara kesin.

Kıymayı ince kıyılmış soğan ve tuz ile birlikte 1 çorba kaşığı yağda kavurun. Kare kestiğiniz hamurların içine kavrulmuş soğanlı etten bir miktar koyarak üçgen şeklinde kapatın. Kenarlarını bastırarak yapışmasını sağlayın. Bir tencerede bol miktarda suyu kaynatın. Hamurları 20 dakika kadar haşlayıp kevgirle sudan alın. Servis tabağına koyun. Kalan tereyağını biber salçası ile eritip kızdırın. Mantının üzerine gezdirin. Üzerine ufalanmış peynir ve ceviziçi serperek servis yapın.