



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİŞİRİK MANTISI

300 Gram Dağ peynir, rendelenmiş
50 Gram margarin
1 adet yumurta
500 gr Pürüzsüz un
125 ml süt
3 yemek kaşığı sıvıyağ
1 Çay kaşığı Kırmızı biber
1 Çay kaşığı biber çeşnisi
1 Çimdik Tuz
1 küçük kase Frenk soğanı (soğan cücüğü)
1 adet büyük mor soğan

Un, yumurta, 50 gr yağ ve süt ile kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin ve bezelere bölün her bir bezeyi merdane ile açıp ince şeritler halinde uzun uzun kesin ve bir tepsi içerisine yayıp biraz yellenmesi için beklerin, bu arada iri iri söğüş doğranmış mor soğanları tavaya alınan sana yağ ile soteleyin pişen soğanlara tuz ve kırmızı biber ve biber çeşnisini ekleyip Frenk soğanı (soğan cücüğü) ekleyip karıştırıp tavanın altını kapatın, yellenmiş şerit hamurları geniş bir tencerede kaynayan suya salın ve pişmesini sağlayın pişen hamurları süzgeç ile süzüp servis kabına bir kat şerit hamur arasına rendelenmiş dağ peynirini ve tekrar hamur koyarak kat kat döşeyin en üstede tavada kızarttığımız soğanları gezdirin ve servis yapın.