



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PSEHALİVE

Zeynep Kakinç

(Patatesli Çerkeş Mantısı)

1 kilo un içine 1 yumurta kırılır. Tuz ekilir. Su eklenerek kulak memesinden daha sert hamur yoğurulur. Hamur dinlenirken, diğer tarafta iki kilo haşlanmış patates çatalla ezilir, iki kaşık tereyağında 1 soğan çentilerek kavrulur. Pembeleşince içine 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber, yarım tatlı kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı kurutulmuş reyhan eklenir. Ezilmiş patatesle bu sos karıştırılarak iç hazırlanır. Patatesin pütürsüz ezilmesi önemlidir. Dinlenen hamur dört parçaya ayrılır. Her bir parça hamur, mantı kalınlığında açılır. 6ya 6 cm'lik kareler halinde kesilir. Her karenin içine üçgen kısmına bir tatlı kaşığı patatesli iç konup üçgen halinde köşeleri sıkıca kapatılır. Bu üçgenler kaynayan tuzlu suda haşlanır. Servis tabağına süzülerek konduktan sonra üzerine eritilmiş tereyağı, dövülmüş sarımsak ve pulbiberden oluşan sos dökülür.

[ML® Fincan Mantısı için tıklayın](#)

[ML® Fincan Mantısı Videosu](#)