



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PSİHALİVE

İsmail Hakkı Pekin

- 1 kilogram un
- 1 adet yumurta
- Ilık su
- Tuz
- İçi için:
- 1 kilogram patates
- 1 adet büyük boy kuru soğan
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı pul biber
- Üzeri için:
- 1 paket tereyağı
- Kırmızı pul biber
- Yoğurt
- Sarımsak

Patatesleri haşlayıp püre haline getirin. Un, yumurta ve tuzu karıştırın. Ilık suyu azar azar ekleyerek poğaçaya hamurundan biraz daha sert bir hamur yapın. 4-5 bezeye ayırıp üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin. Kuru soğanı yemeklik doğrayıp tavaya alın. Yarım çay bardağı zeytin yağında öldürün. Bir yemek kaşığı nane ve pul biberi ekleyip karıştırın. Dinlenmiş hamurları 40 cm çapında 1-2 mm kalınlığında mantı hamurundan biraz daha sertçe açın. Bıçak yardımıyla 5cm. lik kareler kesin. Patatesli harçtan karelerin içine koyup üçgen haline getirin. Uçlarını bastırın. Kaynamış tuzlu suya biriktirdiğiniz üçgenleri atın. Suyun yüzeyine pişip çıkan hamurları alın. Sos için tere yağın eritin. İçine pul biberi karıştırarak kavurun. Hamurların üzerine dökün. Sarımsaklı yoğurt ile servis edin.

