



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜZME BEYAZ PEYNİRLİ MERCİMEKLİ MANTI

Hamuru için;

500 gr un

2 yumurta

1 bardak İçim Süt

1 tatlı kaşığı tuz

İç malzeme;

250 gr İçim Süzme Beyaz Peynir

250 gr haşlanmış yeşil mercimek

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı domates salçası

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 kahve fincanı su

Üzerine sos için;

2 su bardağı sebze suyu

350 gr İçim Yoğurt

2 çorba kaşığı İçim Tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 tatlı kaşığı nane

Bir kabin içinde un, yumurta, süt ve tuz ile yumuşakça bir hamur elde edin. 30 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Hamur dinlenirken mantı için gerekli olan iç malzemeyi hazırlayın. Zeytinyağında ince doğradığınız soğanları hafifçe pembeleştirin. İçine sırasıyla salça, haşlanmış mercimek, tuz ve karabiber ekleyin. Bir fincan su ekleyerek 6-7 dakika pişirin. Ateşin altını kapattıktan sonra 250 gr süzme beyaz peyniri bu harcın içerisine ilave edin. Dinlenmiş olan hamuru oklava yardımıyla ince yufka şeklinde açın. 4 cm'lik kareler kesin. Hamurların ortasına iç malzemesinden 1 çay kaşığı dolusu yerleştirin. Kareleri köşelerinden birbirinin üzerine gelecek şekilde üçgen biçiminde katlayın.

Bir fırın tepsisine dizip 170 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pembeleşinceye kadar kızartın. Çıktıktan sonra üzerine iki su bardağı sebze suyunu kepçe ile dökün. Yoğurt ve eritilmiş tereyağı, kırmızı biber ve nane ile servis yapın.



