



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TATLI FISTIKLI MANTI

3 su bardağı un  
250 gram margarin  
1 adet yumurta  
1 bardak antepfıstığı  
2 bardak toz şeker  
Yarım adet limon  
1 bardak süt

3 su bardağı unun içine 1 yumurta kırıyoruz ve bir bardak sütü de ekleyip yoğuruyoruz. Eğer kıvamı sertse az su alabiliriz. yoğurduğumuz hamuru oklavayla ince açıyoruz kare kare mantılık kesiyoruz. Diğer tarafta fıstıkları robotta çekiyoruz. Kesilen kare kare hamurun üzerine bir az koyup bohça şeklinde kapatıyoruz. Geriye kalan hamuru da aynı şekilde açıp fıstıkla bohça mantı şeklinde kapıyoruz. Diğer yandan bir tencerenin içine 2 bardak şekeri ve 2 bardak suyu ekleyip şerbetini hazırlıyoruz kaynamaya başladığında 1 tatlı kaşığı kadar limon suyu ekleyip altını söndürüyoruz şerbetin ve soğumaya bırakıyoruz. Margarini tavaya alıp kızdırıyoruz sonra mantıları içine atıp kızartıyoruz kızaran mantıları sıcakken soğuk şerbetin içine koyup 1 dakika bekletip çıkarıyoruz bu işlem tamamlandıktan sonra tatlımız servise hazır.