



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI MANTI (MANAV TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg buğday unu
1 çorba kaşığı dartı
4 adet yumurta
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Yeteri miktar su

Bir kabın içine konulan un, ortası açılarak bir adet yumurta, tuz ve ılık su ile kulak memesi kıvamına gelene dek yoğurulur. Hazırlanan hamur bezelere ayrılır, üzerine nemli bir bez örtülerek 20 dakika kadar dinlendirilir. İç malzemesi için, ince kıyılmış soğan, yumurta, karabiber ve tuz bir tavada kavrulur ve hazır hale getirilir. Dinlendirilen bezeler, unlanmış bir zemin üzerinde yufkadan biraz daha kalın olacak şekilde açılır. Açılan mantı hamuru küçük kareler halinde kesilir ve içerisine hazırlanan iç malzeme konarak kapatılır. Bir tencerede kaynayan suyun içerisine tuz ve mantıların yapışmaması için bir tatlı kaşığı sıvı yağ ilave edilir. Ardından mantılar da kaynayan suya eklenir ve yumuşayana kadar bu şekilde haşlanır. Tabağa alınan mantıların üzerine bir tavada eritilen tereyağı ve dartı gezdirilerek servis edilir.

