



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ MANTI

2 yumurta
2 su bardağı un
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
İçin için:
100 gram lor peyniri
1 soğan
100 gram çekirdeksiz zeytin
1 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı çiğ krema

Hamuru açmak için unun ortasına yumurtaları kırın. İçine sütü ve yağı döküp tuz ekleyerek yoğurmaya başlayın. Hamuru 10 dakika dinlendirin. Daha sonra çok ince bir tabaka halinde açın. 3 parmak eninde kareler oluşturun. İç malzeme için tereyağını eritin rendelenmiş soğanı, kıyılmış zeytinleri 5 dakika kadar kavurun. Bu iç malzeme soğuyunca içine peyniri de ekleyin. Kestiğiniz hamurların içlerine doldurun. Üçgen şeklinde kapatıp buhar pişirmeye kaplarında 10 dakika kadar pişirin. Buhar pişirme kabınız yoksa bir tencerenin içine 2 su bardağı su döküp kaynatın. Üzerine çelik bir süzgeç oturtturup ravjolileri yerleştirin. Ve tencerenin kapağını üzerine kapatın ki buhar olup pişirsin. Servis yapmadan önce tereyağını eritin içlerine pişirdiğiniz ravjolileri döküp 2 dakika çevirin. Son olarak kremayı ekleyip ocaktan alın ve servis yapın.

