

Cene Capan

Malzemeler

1 kase suzme yogurt

1/2 tatli kasigi pul biber

1/2 tatli kasigi karabiber

Hamuru icin:

1 adet yumurta

1 kasik tuz

2 bardak su

Aldigi kadar un

Uzeri icin:

2 kasik tereyagi

Yapilisi

Yogurma kabina un koyulur, uzerine bir yumurta kirilir, su eklenerek yogurulur. Istenen kivama gelen hamur dinlendirilir. Bez torbaya 1 kase koy yogurdu koyulur ve uzerine 1 kase su dokulur. Bez torba sikilarak yogurdun suyu suzulur ve sikica baglanir. Hazirlanan suzme yogurt tabaga koyulur ve uzerine yarimsar tatli kasigipul biber ve nane serpilip karistirilir. Dinlenen hamur ikiye bolunur. Ilk beze elde yogurulup un serpilip cevirilerek acilir. Acilan hamur buyuk kareler halinde dilimlenir. Hamurlarin uzerine suzme yogurt koyulup muska seklinde kapatilir. Piserken kenarlarinin acilmamasi icin iyice bastirilir. Mantilar kaynayan suya atilarak pisirilir. Bu sirada tavada tereyagi eritilir. Pisen mantilar servis tabagina alinir uzerine cizirdayan tereyagi dokulur. Cene Carpan sunuma hazirdir...