

Ispanakli Hekimhan Mantisi

Malzemeler

2 demet ispanak

1 kase yogurt

3 dis sarimsak

1 tatli kasigi pul biber

2 yemek kasigi tereyagi

Aldigi kadar un

Yapilisi

:Unun uzerine 1 cay kasigi tuz serpilir. Azar azar un dokulerek sert kivamda bir manti hamuru yogrulur. Hamur 2 bezeye ayrilip acilir. Acilan hamurlar 1'er parmak genisliginde seritlere kesilir. Seritler ust uste dizilip ucgenlere kesilir. 2 demet ispanak kucuk kucuk dogranir. Hamurlar 1 tutam tuz atilan kaynar suya atilir. Hamurlar; 1 tasim kaynadiktan sonra ispanak eklenip yumusayana kadar pisirilir. Pisen manti suzulup servis tabagina alinir. 1 kase yogurt, 3 dis ezilms sarimsakla cirpilip mantilarin uzerine dokulur. 1 tatli kasigi pul biber; 2 yemek kasigi tereyaginda kizdirilip yemegin uzerine gezdirilir.

Ispanakli Hekimhan Mantisi servise hazirdir