

Nohutlu Koca Kulak Mantisi

Malzemeler

1 kase nohut
2 adet yumurta
1 cay kasigi karabiber
2 yemek kasigi tereyagi
Pul biber
Aldigi kadar un

Yapilisi

Unun uzerine 2 yumurta kirilip 1 cay kasigi tuz atilir. Azar azar su dokulerek manti hamuru yogrulur. Yogrulan hamur dinlenmeye birakilir. Mantinin ic harci icin; 1 kase haslanmis nohuta, 1 cay kasigi karabiber ve 1 cay kasigi tuz atilir. Nohutlar ezilir. Dinlenen manti hamuru 2 bezeye ayrilir. Her beze acilip 2 parmak genisliginde karelere kesilir. Hamurlar; nohutlu ic yerlestirilip ucgen seklinde kapatilir. Mantilari haslamak icin; suyun icine 1 tatli kasigi tuz ve biraz sivi yag dokulur. Mantilar kaynar suda haslanir ve suzulur. Suzulen mantilarin uzerine 2 yemek kasigi tereyaginda kizdirilan pulbiber gezdirilir.

Koca Kulak Mantisi servise hazirdir.