

Psihalive (Patatesli Cerkes Mantisi)

Malzemeler

Hamuru icin :

1 kg Un

1 adet Yumurta

Tuz

Ilık Su

İç harcı

1 kg Patates (Hamur miktarı ile aynı olsa tam yetiyor)

1 büyük boy (tercihe göre) Sogan

1/2 çay bardağı Zeytinyağı

1 yemek kaşığı Nane

1 yemek kaşığı Kırmızı pulbiber

Üzeri için

1 paket Tereyağı

Kırmızı pulbiber

Yogurt

Sarimsak

Yapılışı

İç harcınız için patatesleri suyla birlikte tencereye alıp ocaga haslanmak üzere bırakalım. Haslandığında pure haline getirelim.

Hamur malzemelerinden un, yumurta ve tuzu karıştırın. Ilık suyu azar azar ekleyerek pogaca hamurundan biraz daha sert (manti hamuruna yakın) bir hamur yapın. Hamuru 4-5 bezeye ayırın ve bezelerin üzerine nemli bez orterek 15 dakika dinlendirin.

Kuru soganı (katılmak istenirse, kesinlikle tavsiye edilir!) yemeklik doğrayın, tavaya alıp yarım çay bardağı zeytinyağında soganları öldürün. 1 yemek kaşığı pulbiber ve naneyi ekleyip karıştırın. Pure haline getirilmiş patateslerle baharatlı soganları karıştırın.

Dinlendirilmiş hamur bezelerinin her birini 1-2 mm kalınlığında (mantıdan biraz daha kalın) 40 cm çapında acın.

Bıçak yardımıyla +/-5cm lik kareler halinde kesin. Her bir karenin ucuna bir çay kaşığı kadar patatesli karışım koyup bukelim ve uçlarını parmaklarımızla sıkı sıkı bastırarak bir ucun elde edelim. (hamurların tamamen yapıştıgından emin olun, yoksa patatesler dokulebiliyor) Hamurları temiz bir beze birbirlerine değmeyecek şekilde dizin. Derince bir tencereye 2-3 litre su koyarak kaynatın. Su kaynayınca bir yemek kaşığı tuz atın.

Her 1 bezeden çıkan halırları arasına tahta kasıkla karıştırarak tek seferde haslayın. (tencerenin ağzını kapatmayın) Pisen halırları kevgirle sudan alın. Hamurlar pisince yüzeye çıkacaktır

Sos için tereyağını eritip pulbiberle karıştırın. Servis tabağındaki hamurları bu sosla karıştırın

Sarimsaklı yogurt ile servis edelim. Tercihe göre yogurtsuz da yenilebilir.