

Purov Mantisi

Malzemeler

3 Su bardagi un

Aldigi kadar su

1 adet Yumurta

1 tatli kasigi tuz

Ic harci icin:

150gr teneke peynir

1 adet sogan

Sosu icin:

1 Corba kasigi domates salcasi

1 Corba kasigi biber salcasi

Yapilisi

Hamuru icin, 3 su bardagi un, 1 yumurta, 1 tatli kasigi tuz, aldigi kadar su karistirip yoguralim. Sert bir hamur elde edelim. Hamuru bezelere ayrilip oklava ile acalim. Kareler seklinde keselim. Ic malzemesi icin teneke peyniri, rendeleyip suyu suzulmus beyaz sogani, kiyilmis maydanozu, kirmizibiberi ekleyip karistiralim. Hamurlarin icine harc ekleyip ucgen seklinde kapatalim. Mantilari tepsiye sirt sirta dizelim ve ocagin ustunde pisirelim. Bir tencerede domates ve biber salcasi az yag ile kavuralim 2 su bardagi su ekleyip kaynatalim. Kizaran mantilari salcali suyun icine atip 5 dakika bekletelim. Istege bagli olarak yogurt ekleye bilirsiniz. Uzerine Yag gezdirilip servis yapalim.

AFIYET OLSUN