

Rus Mantisi

Malzemeler

Hamur Malzemeleri:

4 su bardagi un

1 yumurta

Yarim su bardagi su (Hamurun kivamina gore artirilacak)

Tuz

lc Malzemesi: (Kiymali ve ya lorlu da yapılabilir)

5 orta boy patates

2 yemek kasigi tereyagi

Tuz

Karabiber

Uzeri icin:

1 yemek kasigi tereyagi

Sarimsakli yogurt

Arzuya gore pul biber veya nane

Yapilisi

Patatesler haslanir ve kabuklari soyulur.Haslandiktan sonra sicak sicak iyice ezilir.Tereyagi, tuz ve karabiber de eklenerek iyice karistirilir.Hamur malzemeleri genisce bir kaseye alinir ve yogrulur.Yumurta hamur icinde iyice kaybolmalı. Sert kivamda bir hamur elde ettikten sonra hamur bezelere ayrilir.Uzerlerini bir bezle ortun ki kurumasinlar.Sonra cok ince olmayacak sekilde acilir.Acildiktan sonra su bardagi yardimiyla halkalar cikarilir. Her bir halkaya yarim tatli kasigi kadar patatesli icten koyulur.Daha sonra kapatilir.Iki sekilde kapatiliyor istege gore kapatir.Birincisi; d seklinde kapatip bir bastan (bas ve isaret parmagimiz yardimiyla) birlestirmeye basliyoruz.Ve birlestirirken her seferinde ileriden alarak birlestiriyoruz. Ikincisi ise; yine d seklinde kapatip iki ucu ortada birlestiriyoruz.Kapatma islemi bittikten sonra unlanmis buyuk bir tepsiye sirayla dizilir. Tepsiye dizdikten sonra uzerini ortmenize gerek yok.Kurusa da sorun olmaz.Diger tum bezeler icin ayni islemler tekrarlanir.Mantilari kapatma islemi bittikten sonra mantilarimizi haslayabiliriz artik.Buyuk bir tencerede su kaynatilir.Su kaynayinca tuz ilave edilir.Kaynayan suyun icine teker teker mantilar atilir.Ara sira karistirilerek 10-15 dakika kadar pisirilir.Burada dikkatli olun.Cok pisip parcalanmamali, az pisip hamur kalmamali.Icinden bir tane alip pisip pismedigini kontrol edebilirsiniz.Haslanan mantilar suzulerek servis kabina alinir. Uzerinde hemen 1 yemek kasigi tereyagi gezdirilir. Tereyagi zaten sicakligiyla eriyor.Uzerine sarimsakli yogurt dokulur.Arzuya gore nane veya pul biber serpilebilir. Ve servis yapilir.Afiyet Olsun:)