

Lor Dolgulu Ispanaklı Manti (4-6 kişilik)



Manti hamuru için:

- 35 gr. (1 çorba kaşığı) **Teremyağ**
- 100 gr. (1 çay bardağı) ince doğranmış ve suyu sıkılmış ıspanak
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yumurta +1 yumurta sarısı
- 300 gr. (2.5 su bardağı) un

Lor dolgusu için:

- 100 gr. (1 su bardağı) lor peyniri

Domates sosu için:

- 35 gr. (1 çorba kaşığı) **Teremyağ**
- 400 gr. kabuğu soyulmuş ve küp doğranmış domates
- 1 adet ince doğranmış soğan
- 1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
- 1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

- 50 gr. (1 çay bardağı) rende kaşar

Manti hamurumuz için, malzemeleri derin bir kaba alıp en az 20 dk. yoğun şekilde yoğuruyoruz. Streç filme sarıp 15 dk. buzdolabında dinlenmeye alıyoruz. Süre sonunda hamurumuzu 0,5 cm kalınlığında açıp çay bardağı ile yuvarlaklar

çıkıyoruz. Bu yuvarlakların içine lor peynirimizi koyup yarım ay şeklinde kapatıyoruz. Kapattığımız hamurun ek yerlerini çatalla bastırarak iyice yapışmasını sağlıyoruz. Bütün hamurlarımızı hazırladıktan sonra geniş bir tencerede tuzlu suda mantılarımızı haşlamaya alıyoruz. Mantılarımız suyun üzerine çıktıktan sonra 6-7 dk. pişirmemiz yeterli olacaktır.

Biz bu arada sosumuzu hazırlayabiliriz. **Teremyağ'**ımızı eritip soğanlarımızı kavuruyoruz. Kavrulan soğanlarımızın içine domateslerimizi ve tuzumuzu ekleyip kapağını kapatarak sosumuzu pişmeye bırakıyoruz. Sos kıvamına geldikten sonra kuru fesleğeni de ekleyip 1-2 dk. sonra altını kapatıyoruz.

Haşlanan mantılarımızı servis tabağımıza alıyoruz. Üzerine sos ilave ediyoruz. En son rendelenmiş kaşarımızı ekleyip sıcak olarak servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Hamurumuz tam ölçüdür. Asla su veya un ilavesi istemez ama sizler yine de ihtiyaç duyarsanız su veya unu mutlaka tatlı kaşığı ile ekleyin. Hamurumuzun kıvamını bozmamak için gerekli bu. Dolgu olarak labne peynir de oldukça lezzetli sonuçlar verir. İç dolgusuna ekleyeceğimiz taze fesleğen de farklılık yaratmamızı sağlar.