

Lor Mantısı

Toplam 75 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Zor

~330 kcal

Açılış 15/10

Ege lor mantısı ince hamurun içine lorlu harç alıyoğurt ve tereyağıyla hafif bir tabak olur.

Malzemeler

- 400 gr Un
- 1 adet Yumurta
- 250 gr Lor peyniri
- 300 gr Yoğurt

Yapılışı

1. Un, yumurta ve suyla mantı hamuru yoğurun.
2. Hamuru açıp orla doldurun.
3. Mantıları 12-15 dakika haşlayıp yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak, lor dolgulu mantıları haşlamada diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak sunun, üstüne sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış tereyağı gezdirin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta