

Çanakkale Metez

Toplam 65 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~370 kcal

Açılış 16/10

Metez, yumurtalı hamuru peynirli veya patatesli içle kapatılan, üstüne tereyağlı biber gezdirilen mantı benzeri yemektir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 adet Yumurta
- 250 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, su, yumurta ve tuzla sert hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin.
3. Peynir ve maydanozu ezerek iç harç yapın.
4. Hamuru ince açılış bardakla yuvarlaklar kesin.
5. Yuvarlaklara harç koyup yarım ay kapatın.
6. Metezleri kaynar tuzlu suda yüzeye çıkana kadar 8 dakika haşlayın.
7. Tereyağlı pul biberi 1 dakika yakıp yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kenarları sıkı tutarak haşlama sırasında iç harç suya kaçmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı pul biberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

