

# Kabaklı Yalancı Mantı

Toplam 34 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Orta

~232 kcal

Açılış 5/10

Kocaeli kabaklı yalancı mantı kabaklı küçük hamur lokmaları yoğurtla buluşturarak hafif, yumuşak ve aile sofrası tipi bir yemek yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 2 adet Kabak
- 1 su bardağı Yoğurt
- 15 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Nane

## Yapılışı

1. Başlangıç olarak hamuru hazırlayarak küçük parçalar kesin.
2. Kabakla birlikte parçaları haşlayın.
3. Yoğurt ve naneli yağ ile servis edin.
4. Hamuru kapatırken kenarları parmak ucuyla bastırarak, harç fırın çıkmasını.
5. Tepsisini yağlayarak parçaları aralıklarla dizin, sıcak hava aralarında geçsin.

### PÜF NOKTASI

Hamur parçalarını küçük tutmak yoğurtla birleşince daha dengeli bir kaşık dokusu verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, üstüne naneli yağ gezdirip limon sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt