

# 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
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, yumurta ve suyla sertçe bir mantı hamuru yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, gluten gevşesin ve ince açılabilirsin.
3. Hamuru ince açınkarelere kesin ve lorlu içi paylaşın.
4. Mantıların kenarlarını suda açın.
5. Mantıların tuzlu suda 13 dakika haşlayın.
6. Süzüp yoğurt ve tereyağıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak sunun, üstüne sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış tereyağı gezdirin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta