

Kaypak

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 250g kaşar lorlu
- Yarım demet maydanoz
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- Yarım çay bardağı Kristal Zeytinyağı
- 3 adet domates



Yapılışı:

Un, yumurta ve tuz karıştırılır, su eklenerek mantı hamuru yoğrulur. Hamur açıldıktan sonra kare şeklinde kesilir, lor ve maydanoz ile hazırlanan malzeme içi ile doldurulup kapatılır. Kaynayan suda 15 dk haşlanır. Rendelenen domatesler zeytinyağı ile sotelenir. Haşlanan kaypakların üzerine dökülüp servis yapılır. Afiyet olsun...