



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI (EDİRNE)

THY Skylife

Hamuru (bir tepsi için):

1 kg un

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Malzemesi:

2 baş soğan

2 bardak pirinç

1 bardak bulgur

250 g kıyma

1 çay bardağı sıvı yağ

2 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

2 yemek kaşığı salça

1 bardak su

1 haşlanmış tavuk ya da ördek

Hazırlanışı:

İki baş ince doğranmış soğanı yağda kavurun. Pembeleştikten sonra salçayı, pirinci, bulguru ve kıymayı ilave ederek biraz daha kavurun. Tuz ve karabiberi ekleyin. Daha sonra üzerine bir bardak su dökerek, malzemeyi dinlendirin. Un, yumurta ve tuzu karıştırarak yoğurun. Azar azar su ilave ederek kulakmemesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan soğan büyüklüğünde bir parça keserek, oklava yardımı ile açın. Bu yufkayı yaklaşık üçer santimetrekare büyüklüğünde karelere bölün. Ortasına hazırladığınız malzemeden koyun ve bohça şeklinde kapatın. Bu minik bohçaları katlanma kısmı alta gelecek şekilde her tarafını yağlayarak tepsiye dizin. Tepsi tam dolana kadar, yufka açarak aynı işlemi sürdürün. Mantıyı altı ve üstü kızarana kadar fırında pişirin. Daha önceden haşladığınız tavuk ya da ördek etinin suyunu mantının üzerine dökün, parça etleri de mantının üzerine dizerek tekrar fırına verin ve on dakika bekletin. Sıcak olarak servis yapın.