



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÖRDEKLİ BOHÇA MANTI

Hamuru için:

- 1 kilo un
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 litre ılık su

İçi:

- 3 adet yaban ördeği
- 1,5 su bardağı pirinç
- 1,5 su bardağı pilavlık bulgur
- 2 orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı karabiber, nane
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 fiske tuz
- 2 yemek kaşığı margarin

Temizlenmiş yaban ördeğinizi üzerini geçecek kadar su ve bir parça tuz ilavesiyle derince bir tencerede pişmeye alın.

Etiniz didiklenecek dereceye varıncaya değin pişerken, mantı hamurunuzu hazırlamaya koyulun.

Unun ortasını havuz gibi açarak yumurtayı kırın. 1 tatlı kaşığı tuz ilave edip, ılık su ile hamurunuzu yoğurun.

Hamurunuzu bir bez örtü altında dinlenmeye alın.

Ördek etinizin bir kısmını küçük küçük didikleyerek mantının iç harcına koymak üzere kenara ayırın.

2 Baş soğanı yemeklik doğrayarak sanayağda pembeleşinceye kadar kavurun.

Didiklediğiniz ördek etini ilave edip 2-3 dk birlikte kavurun.

Pirinç ve bulguru ilave edip, 3-4 dk ara ara tahta kaşıkla çevirerek kavurmaya devam edin.

Salçasını da ilave edip 2- 3 dk daha tatlandırın.

1 Su bardağı suya, bir bardak et suyu, karabiber, kuru nane ve tuzunu ilave edin.

Pirinç ve bulgurlar orta sert kalacak nisbette pişirip hafif ıslakça bir pilav elde edin.

Dinlendirdiğiniz hamurunuzdan bezeler kopartıp bir tepsi büyüklüğünde mantı yufkası açın.

Yufkaları 3-4 cm kenarları olan kare şeklinde kesin.

Her bir kareye dinlendirip ılıttığımız iç harçtan birer tatlı kaşığı koyup, mantının uçlarını bohça şeklinde büzdürün.

Hafif yağlanmış siniye-fırın tepsisine bohçalarımızı uçları üstte kalacak şekilde oturtun.

En sona ayırdığınız bir bezeyi sini büyüklüğünde açıp bohça mantılarınızın üzerini örtün.

Son kat yufkanızın üzerini çok az sıvıyağ ile parmak uçlarınızla yağlayın.

Kalan etlerinizi parçalar halinde en üste yerleştirin.

Not : Bu işlemi etlerinizin çok kurumamasını istemiyorsanız, mantı üzerine et suyu gezdirdiğiniz aşamada da yapabilirsiniz.

Mantınızı orta hararete bir fırında üzeri kızarana ve üst kat yufkanın altındaki mantılarınız pişene kadar fırınlayın.

Tepsinizi 1-2 dk fırından alarak kepçe yardımı ile kalan et suyunuzu mantınızın üzerine gezdirin.

Tepsinizi sağa sola çevirerek et suyunun yufkanın alt kısımlarına da sirayet etmesine olanak verin.

Mantılarınızı et suyunu çekene değin 15 dk daha fırınlayın.



© lezzetler.com tarif no:104086 • adı:Ördekli Bohça Mantı • gönderen:piyango • indirme tarihi:20.09.2024 - 15:00