



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADA MANTISI

250 gr kuşbaşı kuzu eti
3 parça kemik
2 yemek kaşığı pirinç
1 adet yumurta
1 adet soğan
75 gr yağ
1 çay kaşığı karabiber
Aldığı kadar un
Tuz

Hamuru için; 1 yumurta kırılır, 2 çay kaşığı tuz atılıp üzerine su dökülür ve karıştırılır. Yumurta ile karıştırılan suya aldığı kadar un eklenir ve yoğrulan hamur toparlanır. 3 parça kemik üzerini çıkacak kadar suyla haşlanmaya bırakılır.

Mantı içi için; 1 adet soğan yemeklik doğranıp 250 gram küçük küçük kuşbaşı kuzu etiyle birleştirilir. Üzerine 1 çay kaşığı karabiber serpilip yıkanan 2 yemek kaşığı pirinçle karıştırılır ve biraz sana yağı dökülür. Yoğrulan hamur 3 bezeğe ayrılır. İlk beze açılıp 3 parmak genişliğinde karelere kesilir. Etlili pirinçli iç yerleştirilip bohça gibi kapatıldıktan sonra yağlanmış tepsiye dizilir. Kalan bezeler de aynı şekilde açılıp, kesilir ve etli içle kapatılıp tepsiye yerleştirilir. Ada mantıları ortalama 180 derecedeki fırında pembeleşene kadar pişirilir. Pembeleşen mantıların üzerine çıkmayacak kadar et suyu dökülür ve suyunu çekene kadar tekrar fırına verilir.

