



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜRCÜ MANTISI

THY Skylife

Hamur için:

2 adet yumurta

1 kg un

Tuz ve su

İç harcı için:

1 kg koyun kıyması

4 adet soğan

Yarım demet maydanoz ve taze kişniş otu

1 tutam fesleğen

Tuz ve karabiber

Derin bir kâsede kıymayı, ince kıyılmış soğanları, tuz, karabiber, fesleğen, maydanoz ve taze kişniş karıştırın. Unu, tuzu, suyu ve yumurtayı karıştırarak yoğurun. Hamurun çok yumuşak olmamasına dikkat edin. Hamuru üçe veya dörde bölerek dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamurları oklava ile incecik açın. Bir fincan ya da bir bardak yardımı ile yuvarlaklar kesin. Bu dairelerin içine kıymayı koyarak ağzını büzün. Hazırlanan hinkalileri kaynamış tuzlu suda 15 dakika pişirin. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökerek servis yapın.

