



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİLİ PİRİNÇLİ MANTI

- 1 adet haşlanmış hindi göğüs
- 2 bardak un
- 1 bardak su
- 1 adet yumurta
- İçi için:
- 200 gr. kıyma
- 1 bardak pirinç
- Yarım demet maydanoz
- 1 adet soğan
- Yarım bardak su
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- Tuz
- Karabiber
- sosu için:
- 1,5 bardak et suyu
- 3 yemek kaşığı sana klasik
- 1 yemek kaşığı kırmızı biber

Un, yumurta, tuz, su yoğrularak çok sert bir hamur yapılır. Diğer tarafta soğan küçük küçük doğranır, yağda pembeleşene kadar kavrulur. Kıyma ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Etler suyunu çekip hafif kavrulduktan sonra pirinçler ilave edilir ve bir iki dakika daha kavrulur. Su tuz karabiber eklenir ve suyunu çekene kadar pişirilir. Ateşten aldıktan sonra maydanoz ilave edilir. Hamur mandalina büyüklüğünde parçalara ayrılır. Her parça 3 mm. Kalınlığında açılır. Açılan yufkalar 4x4 cm. kareler halinde kesilir. Ortalarına iç malzemesi konur. Karelerin dört kenarından tutarak ortada birleştirilir. Tepsiye yan yana dizilir. 200 dereceye ayarlanmış fırında kızartılır. Üzerine 1,5 su bardağı et suyu dökülür. Parçalara ayrılmış hindi eti üzerine döşenir ve tekrar fırına verilir. Mantılar yumuşamaya başladığında fırından alınır. Üzerine kızdırılmış kırmızı biberli sana margarin gezdirilir. Mantımız servise hazırdır.

