



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISPAKLI HİNDİLİ MANTI

### MALZEMELER

Hamur için: 4,5 su bardağı un,  
5 adet yumurta,  
400 gr ispanak,  
1 tatlı kaşığı domates salçası,  
1 tatlı kaşığı biber salçası,  
3 yemek kaşığı sivi yağ, tuz  
İç için:  
750 gr hindi but,  
1 adet soğan,  
3 yemek kaşığı zeytinyağı,  
karabiber, tuz, maydanoz,  
1 kg Yoğurt

### YAPILIŞ TARİFİ

1,5 su bardağı un, 1 adet yumurta ve 1 adet yumurta sarısı, domates salçası, biber salçası ve yeterince tuz ilave ederek çok yumuşak olmayan bir hamur hazırlayın ve dinlenmeye bırakın. Ispanakları temizleyip yıkayın ve tuzlu suda 3 – 4 dakika haşlayıp süzün. Süzdükten sonra doğrayıp robottan geçirin. Püre haline gelmiş ispanak, 1 adet yumurta, yeterince tuzu karıştırıp yoğurun ve yine çok yumuşak olmayan bir hamur elde edip dinlenmeye bırakın. 2 adet yumurta, kalan 1,5 su bardağı un ve yeterince tuz ilavesi ile üçüncü bir hamur yoğurun, dinlenmeye bırakın. Bu arada hindi etlerini kusbasi doğrayın ve sivi yağda kavurun. Etler suyunu çekince tuz ve ince kıyılmış soğanları ilave edip pisirin. Son olarak karabiber ve kıyılmış maydanozları ilave edin. Hamurları ikiye bölüp açın, renkli hamur yarılarının yarısına yumurta ağı sürün. Hindili iç malzemeden 1 yemek kaşığı yufkanın 4 ayrı yerine koyun. Üzerine kapatın. Geniş ağızlı bir su bardağı yardımıyla yuvarlak parçalar kesin. Derin bir tencereye yeterince tuz ve su ilave ederek hazırladığınız mantıları 5-17 dakika haşlayın. Haslanan mantıları süzerek alın ve hafifçe kızartın. Yoğurt ile servis yapın.