



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ BARTIN MANTISI

Bartın İl Kültür Turizm Müdürlüğü

11000 gr. Un
100 gr. Yumurta
5 gr. Tuz
50 gr. Su
Harcı İçin;
1000 gr. Kıyma
150 gr. Kuru Soğan
80 gr. Pirinç
200 gr. Su
25 gr. Tereyağı
20 gr. AyçiçekYağı
250 gr. Et suyu
5 gr. Tuz
5 gr. Karabiber
40 gr. Maydanoz

Unu tepsiye yayın, ortasına bir çukur açıp yumurtayı ekledikten sonra yoğurmaya başlayınız. Suyu 2-3 bölümde içine yedirerek yoğurmaya devam ediniz. Hamur ele yapışmaz duruma geldikten sonra üzerini folyoyla kapatarak dinlenmeye bırakınız. Bir tavaya sıvı yağı ve tereyağını koyunuz, tereyağı eriyince küp doğramış olduğunuz soğanları ekleyerek kavurunuz.

5 dakika sonra kıyma ve baharatları ekleyerek kavurmaya devam ediniz. Bu karışımın içine önce pirinç somasında su ilave ediniz. Karşım suyunu çektikten sonra ince doğradığınız maydanozları ekleyerek kenara alınız. Dinlendirmeye bırakmış olduğunuz hamuru oklavayla açınız, açarken yapışmaması için un kullanınız. Açtığınız hamuru 3-4 cm büyüklüğünde kare olarak kesiniz. İçine hazırladığınız harçtan 5 gr koyarak bohça şekli veriniz. Önceden yağ sürülmüş tepsiye mantılarınızı diziniz. Önceden 180 dereceye getirilmiş fırınızdaki 30-40 dk arasında pişiriniz. (Mantıların dış yüzeyleri seitleşmelidir.) Pişen mantıyı fırından çıkardıktan sonra, üzerine sıcak et suyu dökünüz. Başka bir tepsiyle üzerini kapatarak mantının et suyunu çekmesi için bekleyiniz. Soğuyan mantıyı servis ediniz.



© lezzetler.com tarif no:115443 • adı:Piriçli Bartın Mantısı • gönderen:buz • indirme tarihi:14.03.2025 - 04:34