



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BARTIN MANTISI

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Hamuru İçin:

1 kg un

2 yumurta

Tuz

Su

Harcı İçin:

1 kg kıyma

3 soğan

1 su bardağı pirinç

1 bağ maydanoz

Tuz

Karabiber

1 çay bardağı su

1 yemek kaşığı margarin

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Tavuk suyu

Hamur için gerekli olan bütün malzemeler yoğrulur. Sıvıyağ ve margarinin içine soğan, kıyma baharatlar eklenerek kavrulur. Pirinçle beraber su da ilave edilir. Harç suyunu çektikten sonra üzerine maydanoz eklenir. Hazırlanan mantının hamuru oklavayla açılır ve 3-4 cm büyüklüğünde kare kare kesilir. İçine harçtan bir miktar koyulur. Uçları birleştirilerek bohça şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilen mantılar fırında pişirilir. Pişen mantı fırından çıkarıldıktan sonra üzerine tavuk suyu dökülür ve mantının suyu çekmesi beklenir. Soğuyan mantı servis edilir.

