



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ MANTI (BARTIN)

Bartın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İç Malzemesi:

2 su bardağı pirinç

½ su bardağı yağ

½ kg. kıyma

2 adet orta boy soğan

Tuz

Karabiber

Hamur Malzemesi:

½ kg. un

2 adet yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

yeteri kadar su

1 paket etsu veya aynı oranda kaynatılmış kemik suyu.

Bir tarafta bir tencere içerisinde 2 kaşık margarin yağı ile soğanlar hafifçe börtürülür, daha sonra kıyma katılarak kavrulur. Yıkayıp hazırlanan ve az haşlanmış pirinç tencerenin içine konur ve 1-2 dk. kadar birlikte kavrulur.

Daha sonra içine 2 bardak su katılır, 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilir ve 1 çay kaşığı karabiber serpilip karıştırılır ve kapak yine kapatılır.

Hamurun Hazırlanışı:

Unun içine 2 yumurta, 1 tatlı kaşığı tuz konular, su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Hamur iki parçaya bölünerek her parçası 2-3 mm. incelikte açılır. Bu hamurlar 7-8 cm.lik kareler halinde kesilir. Hazırlanan pirinçli içten, kareler halinde kesilen her hamurun ortasına yarım kaşık kadar konur. Hamurların dört ucu sırayla için üzerine doğru köşelerden kapatılır (Yada dört ucu ortada birleştirilir).

Fırın tepsisi bir miktar margarin yağı ile yağlanır, hazırlanan parçalar katlanan kısımlar üste gelecek şekilde tepsinin içine yerleştirilir. Üzerine fırça ile sıvı yağ sürülür (veya ocakta alt tarafı kızınca, alt üst edilerek iki taraf kızartılabilir). Kızaran mantılar fırından çıkarılınca daha önce kaynatılan kemik suyundan mantıların üzerini örtecek kadar konur. Tekrar yarım ateş üzerinde, mantılar suyunu çekinceye kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır (Mantılar önceden hazırlanıp, yeneceği zaman suyu konup ateşte pişirilebilir).

[ML® Pumpum Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Pumpum Çorbası \(görsel\)](#)



© lezzetler.com tarif no:31471 • adı:Piriçli Manti (Bartın) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.04.2025 - 18:13