

Ada Mantisi

Malzemeler

250 gr kusbasi kuzu eti
3 parca kemik
2 yemek kasigi pirinc
1 adet yumurta
1 adet sogan
1 cay kasigi karabiber
Aldigi kadar un

Yapilisi

Hamuru icin; 1 yumurta kirilir, 2 cay kasigi tuz atilip uzerine su dokulur ve karistirilir. Yumurtayla karistirilan suya aldigi kadar un eklenir ve yogrulan hamur zeytinyagiyla toparlanir. 3 parca kemik uzerini cikacak kadar suyla haslanmaya birakilir. Manti ici icin; 1 adet sogan yemeklik dogranip 250 gram kucuk kucuk kusbasi kuzu etiyle birlestirilir. Uzerine 1 cay kasigi karabiber serpilip yikanan 2 yemek kasigi pirincle karistirilir ve biraz zeytinyagi dokulur. Yogrulan hamur 3 bezeye ayrilir. Ilk beze acilip 3 parmak genisliginde karelere kesilir. Etlili pirincli ic yerlestirilip bohca gibi kapatildiktan sonra yaglanmis tepsiye dizilir. Kalan bezeler de ayni sekilde acilip, kesilir ve etli icle kapatilip tepsiye yerlestirilir. Ada mantilari ortalama 180 derecedeki firinda pembelesene kadar pisirilir. Pembelesen mantilarin uzerine cikmayacak kadar et suyu dokulur ve suyunu cekene kadar tekrar firina verilir. Ada Mantisi servise hazirdir.