

# Manisa Külah Kapaması

Toplam 80 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 16/10

Manisa külah kapaması, pirinç harcını ince hamur külahlar şeklinde doldurup yoğurtlu sosla sunan eski usul bir yemek türüdür.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 350 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Pirinç
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Un, yumurta, tuz ve suyla açılabilir hamur yoğurun.
2. Kıyma ve soğan 17 dakika kavurun.
3. Pirinç ve sıcak su ekleyip harcın 10 dakika pişirin.
4. Hamuru ince açıp çuğgen keserek külah şekli verin.
5. Külahları harçla doldurup 190°C fırında 18-20 dakika pişirin.
6. Yoğurt ve tereyağı sosla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Külahları fazla doldurmamak pirincin fırında pişmesine yer bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve tereyağı biberle sıcak sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta