

# Manisa Külah Kapaması

Toplam 80 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal

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

## 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

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

### PÜF NOKTASI

Külahları fazla doldurmamak pirincin fırında şişmesine yer bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve tereyağı biberle sıcak sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta