AVUNYA MANTISI (ÇANAKKALE)

MALZEMELER
2 HAZIR YUFKA
1/2 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ (YUFKALAR İÇİN)
250 GR. KUŞBAŞI ET (BONFİLELİK ET TERCİH EDİLİR.)
1 SU BARDAĞI NOHUT (AKŞAMDAN ISLATILMIŞ)
1 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA
2 ORTA BOY SOĞAN
1/4 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ (ETLER VE NOHUTLAR İÇİN)
1 KÂSE YOĞURT
4-5 DİŞ SARIMSAK
TUZ
KIRMIZIBİBER

Yufkaların her birini ayrı ayrı rulo yaparak saralım. Her ruloyu yarım cm. eninde şeritler halinde keselim, fieritleri açarak, üzerine sıvı yağ gezdirip karıştıralım ve fırın kabına yayalım. Önceden ısıtılmış 200° ısılı fırında şeritler hafifçe pembeleşip kıtırlaşana dek kızartalım. Bu arada basınçlı bir tencereye sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanları ve etleri ekleyerek etler suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Salçayı ekleyip yarım dk. daha kavuralım. Tuzunu, biberini ayarlayalım. Nohutları ve üzerlerini 2 parmak aşacak kadar suyu ekleyelim. Ağır ateşte etleri ve nohutları yumuşayana dek haşlayarak ateşten alalım ve ılıtalım. Yufka şeritlerini fırından alıp servis tabağına aktaralım. Üzerlerine nohutlu, etli harcı ve üzerine sarımsaklı yoğurdu yayarak servis yapalım.

NOT: Çanakkale'nin Avunya ilçesine ait mantı, yörede elde açılan yufka ile yapılır.

© lezzetler.com tarif no:41830 • adı:Avunya Mantısı (Çanakkale) • gönderen:korel • indirme tarihi:17.04.2024 - 23:51