BALIKESİR MANTISI

2 adet tavuk göğsü
2 su bardağı haşlanmış nohut
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz-karabiber
Mantı hamuru için;
4 su bardağı un
2 adet yumurta
2 çay kaşığı tuz

İçinde tuz ve karabiber olan 4 su bardağı suda tavuk göğüslerini haşlayıp, süzün. İri iri didikleyip, tekrar tavuk suyu ve haşlanmış nohutla tencereye alın.
10 dakika kaynatın.
Yumurta, tuz, un ve çok az su ekleyip, sert bir hamur hazırlayın. 20 dakika dinlendirip, 2 bezeye ayırın. Oklavayla yufka büyüklüğünde açın. 2?şer santim kestiğimiz karelerin dört ucunu birleştirerek kapatın. Büyük bir tencerede kaynattığınız suda bu boş mantıları haşlayın. Süzüp, soğuk sudan geçirin. Tenceredeki nohutlu tavuğa ekleyip, bir taşım kaynatın. Üzerine tereyağında kavrulmuş kırmızı pul biber gezdirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:53969 • adı:Balıkesir Mantısı • gönderen:siyami • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:56