



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKESİR MANTISI

2 adet tavuk göğsü
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Hamuru için;
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz

Tavuk göğüsleri düdüklü tencerede biraz tuz ve karabiber ile haşlanır, kemiklerinden ayrılarak küçük parçalara didiklenir.

Un ve tuzla birlikte orta sertlikte bir hamur hazırlanır, biraz dindendirilir.

Dinlenen hamurdan, oklava ile düzgün bir yufka açılır, 2 santim eninde ve boyunda karelere kesilir.

Hamur karelerinin içi boş olarak dört köşesinden büzülerek kapatılır. Bu şekilde biraz bekletilerek kuruması sağlanır.

Bir tencerede hazırlanan mantılar haşlanır, süzülür sudan geçirilir.

Bir tencereye haşlanan tavuğun suyu, tereyağı ve salça eklenir, ateşte biraz karıştırılır.

Üzerine didiklenmiş tavuk etleri ve haşlanmış mantılar eklenir, bir süre daha pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 03.03.2017