



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU GÖNEN MANTISI (BALIKESİR)

[Sahrap Soysal](#)

1 paket erişte makarna
2 adet büyük boy tavuk butu (4 adet tavuk fileto da kullanabilirsiniz)
1 adet orta boy kuru soğan
7 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Sosu için;
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz, karabiber
4 çay kaşığı kuru nane
2 su bardağı sarımsaklı yoğurt

Erişte makarnayı fırın tepsisine incecik bir tabaka halinde serin.

Erişteyi 5 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında en az 15-20 dakika, üzeri hafif sarı-kahverengi oluncaya kadar kızartıp çıkarın.

Diğer taraftan, yıkanmış tavuk etlerini ve 7 su bardağı sıcak suyu büyük bir tencereye koyup bütün haldeki soğanı da ekleyin. Tuz ve karabiberi serpiştirip orta ısı ateşte, tavuk etleri iyice yumuşayınca kadar haşlayın ve ocaktan alın. Tencerenin içindeki soğanı çıkarıp atın. Tavukları da süzerek tencereden alın.

Aynı tencereyi tekrar ocağa koyup kaynatın. Tavuk suyu kaynamaya başlayınca fırında kızarttığınız erişteyi tencereye aktararak karıştırın.

Erişteyi, tıpkı makarna gibi, arada sırada karıştırarak en az 10 dakika, yumuşayınca kadar haşlayın.

Ocaktan alıp suyuyla birlikte büyük boy bir borcama koyun. Üzerine incecik didiklediğiniz tavuk etlerini koyup sıcak fırında 15 dakika kadar daha pişirin.

Sosu hazırlamak için; salça ve zeytinyağını küçük bir tencereye koyup orta ısı ateşte 2-3 dakika kadar kavurun.

Su, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırarak kaynayınca kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca naneyi ilave edip ocaktan alın.

Tavuklu erişteyi fırından çıkarıp üzerine salçalı sosu gezdirin. Yoğurdu da gezdirip sıcak sıcak servise sunun.