SAÇAKLI TAVUK MANTI

https://www.sagliklitavuk.org

Hamuru için:
3 su bardağı un
Alabildiğine sıcak su
2 adet yumurta
Suyu için:
1 adet bütün tavuk
3 su bardağı nohut
2 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber

1 adet bütün tavuk 1 tatlı kaşığı tuz katılan suda haşlanır.
Hamuru için 3 bardak unun üzerine 3 adet yumurta kırılır.
1 çay kaşığı tuz katılıp azar azar su eklenerek toparlanana kadar yoğrulur.
Hamur bezelere ayrılır ve her beze tepsi büyüklüğünde açılıp dinlenmeye bırakılır.
Dinlenen ilk hamur unla kaplanır ve şeritler halinde uzun kesilir.
Kalan hamurlar da aynı şekilde kesilir.
Mantı hamurları tepsiye alınır ve 180 derecede kuruyana kadar fırında pişirilir. Ara ara karıştırılır birbirine yapışmamak için. Sonra hafif hafif kızarmaya başlayınca fırından alınır.
Sosu için haşlanan tavuk didiklenir. 2 adet soğan yemeklik doğranıp kavrulur. Pembeleşen soğanlara 1 yemek kaşığı salça katılır ve biraz çevrilip tavuk suyu dökülür. Su kaynayınca haşlanmış nohutlar ve didiklenen tavuk etleri ilave edilip 1 çay kaşığı karabiber ve tuz serpilir, yemek ocaktan alınır.
Fırında kızaran mantı hamurlarının üzerine tavuklu nohut yemeği dökülür ve servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:129749 • adı:Saçaklı Tavuk Mantı • gönderen:şükriye avcı • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:00