



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BURSA MANTISI

2 yumurta  
4 su bardağı un  
1,5 su bardağı su  
Tuz  
4 adet tavuk göğsü  
Karabiber  
Pul biber  
Tereyağı

Un ve tuz karıştırılıp ortası yuvarlak şeklinde açılarak 2 yumurta kırılır. Daha sonra su eklenir ve iyice sert olmayacak şekilde yoğurulur. Yarım saat hamur dinlenmeye alınır.

Hazırlanmış olduğumuz hamur oklava ile aşırı ince olmayacak şekilde açılır.

İnce ve küçük şeritler halinde kesilir (parmak kalınlığında şeritler olabilir). Kestiğimiz hamurlar iki tarafından bastırılıp ortası boş kalacak şekilde şekil verilir ve tepsiye dizilir.

20 dakika hafif kızarana kadar fırında pişirilir.

Tavuk göğüsleri haşlanır ve haşlandıktan sonra didiklenir. Daha sonra tavukları haşladığımız suya karabiber, tuz, pul biber, tereyağı konulur, kaynatılır.

Fırında hafif kızarmış olan mantımızın üzerine kaynatmış olduğumuz tavuk suyu dökülür ve haşlanması için fırına koyulur.

Haşlandıktan sonra didiklenen tavuklar mantının üzerine dökülür ve 3-5 dakika fırına atılır.

Mantımız hazır.

