



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇINGILLI (BANDIRMA BALIKESİR)

Bandırma Onyedi Eylül Üniversitesi

1 kilo un içine 6 adet yumurta, tuz ve süt konularak hamur haline getirilir ve dinlenmeye bırakılır.
Bu esnada 1 adet tavuk haşlanır.

Yarım saat dinlendirilen bezeler, yufkalar şeklinde açılır ve oklavaya sarılarak bozmadan oklavadan çıkarılır.
Yufkalar oklavadan çıkarıldıktan sonra ince şeritler halinde erişte kesilir ve bıçağın ucuyla dağıtılan erişteler tepsiye dizilir.

Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek, 190 C'de ısıtılmış fırına verilen çingillinin ısı daha sonra 150 C'ye kadar yavaş yavaş düşürülür.

Fırından çıkarılan eriştelerin üzerine yumuşamaları için tavuk suyu dökülür.

Çingilli sarımsaklı yoğurt ve tavuk eti eşliğinde servis edilebileceği gibi ayrıca haşlanmış nohut ile de servis edilebilmektedir.

Not: Bandırma yöresine ait bir tür mantı türüdür.
