



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

GACAL MANTISI (ŞARKÖY TEKİRDAĞ)

Hakan Hece

Bütün köy tavuğu
Bulgur
Süt tarhanası
Un
Sıvıyağ
Tuz
Su
Soğan
Sarımsak
Salça
Kırmızı toz biber

Un, su ve sıvıyağ ile hamur elde edilir, yaklaşık 1 saat dinlenmeye bırakılır.

Bu arada mantının içi hazırlanır: Bulgur, süt tarhanası, tuz, yağ ve su ilave edilerek diri kalacak şekilde bulgur pilavı gibi pişirilir.

Dinlenen hamur, börek hamuru (yufka) şeklinde açılır, 4x4 cm - 4x5 cm büyüklüklerinde kesilir.

Daha önce hazırlanan bulgur ve süt tarhanasından oluşan iç konur, bohça veya büzme şeklinde sıkılarak tepsiye dizilir.

Açılan her hamura bu işlem yapılarak tepsiler tamamlanır ve üzerlerine fırçayla yağ sürülerek fırında pişirilir.

Tepsiler soğumaya bırakılır.

Üzerine dökülecek tavuk için yemeklik doğranan soğan ve sarımsak, salça, yağ, tuz ve kırmızıbiberle kavrulur, içine de parçalanmış tavuk ilave edilerek üzerine bolca su eklenir.

Tavuklar kemiklerinden kolay ayrılacak kadar pişirilir ve telvesi dökülüp suyun lezzetlenmesi sağlanır. Tavuğun tadı suyunda birleşir.

Mantı tepsisi, sofranın veya masanın ortasına konur, üzerine de pişen tavuğun suyundan ve parça tavuk etler konarak yenir.

Not: Haşlama sırasında dikkat edilmesi gereken nokta, mantı tepsisinin neredeyse soğuk, pişen sulu tavuğun ise sıcak olmasıdır. Üzerine dökülecek tavuğun suyu mantıyı hamurlaştırmayacak miktarda olmalıdır. 1350 civarında Anadolu'dan Trakya'ya göçen ve Şarköy bölgesine yerleşen Türklerin köylerinde bilinen bir yemektir. Yemeğin yapıldığı bazı köyler ise Yayaköy, Mursallı, Yörgüçlü, Çengelli, Melen, Bulgur, Terziköy ve İshaklı olarak bilinir.



© lezzetler.com tarif no:178455 • adı:Gacal Mantısı (Şarköy Tekirdağ) • gönderen:gül • indirme tarihi:13.03.2025 - 22:08