



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEBZE MANTISI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Tavuk Bir bütün
Un 4 su bardağı
Su 8 su bardağı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Pirinç 1 su bardağı
Sıvı yağ yarım çay bardağı

Bir tencerenin içinde tavuk haşlanır. Haşlanan tavuk başka bir kaba alınır. 2 bardak tavuk suyu ayrılır. Kalan Tavuk suyuna su ve pirinç ilave edilerek pilav yapılır ve dinlenmeye bırakılır. Yeteri kadar un, su, tuz ilave edilerek hamur oluşturulur. 5 bezeye ayrılarak bezeler açılıp, kare kare kesilir. Kesilen hamurların ortasına soğuk pirinç koyulur. Bohça gibi büzülerek tepsiye dizilir. En son, kalan yufka ile tepsiye kapak yapıp, üzeri kapatılır, yağ gezdirilerek fırına atılır. Pişen mantıya, soğuk tavuk suyu ve tavuk ilave edilerek servis yapılır.

