



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİLLİ MANTI (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Yaban Ördeği/Kaz/Tavuk
1 kg. Un
2 Paket Tereyağı
1 yumurta
½ kg pirinç
Tuz
Karabiber
2 kg. kuru soğan

1 yumurta ile az tuzlu yumuşak bir hamur yapılıp dinlenmeye bırakılır. 1 baş orta boy soğan ile bol karabiberli dolmalık iç hazırlanıp soğutulur. Kuru soğanlar ince ay gibi doğranıp bir paket tereyağda pembeleşinceye kadar kavrulur, Ördek veya Tavuk tuzu ilave edilerek bol suda haşlanıp, etleri kemiklerinden ayrılarak parçalar da bir kaşık tereyağda kavrulur.

Dinlendirilen hamur orta boy yufka ölçüğüne göre bezeler haline getirilip, oklama veya merdane ile çok ince olmayan yufka haline getirilir. Yufkalar kenarları yaklaşık 5'er cm. ölçüsünde kesilip ortalarına tatlı kaşığı ile 1,5 ölçük dolmalık içten konularak dört ucu aralardan birleştirilip altı yağlanmış tepsiye dizilir. Hepsinin üzerine yeterince gelecek kadar eritilmiş tereyağ gezdirilerek daha önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika altı ve üstü kızarıncaya kadar bırakılır.

Fırında kızarma işlemi devam ederken, kavrulmuş soğanlar tavuk suyu içine bir çay kaşığı karabiber ilavesi ile karıştırılıp 5 dakika kaynatılır. Fırından çıkmış sıcak mantının üzerine soğanlı tavuk suyu mantıların üzerine gelecek şekilde dökülüp etler de eşit olarak yerleştirilip tepsi tekrar fırına verilir. Yaklaşık 30 dakika daha fırında suyunu tamamen çekip yumuşaması sağlanır. Ve sıcak olarak servise hazırlanır.

