



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİLLİ MANTI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kg Un
1 Tavuk
1 Su Bardağı Pirinç
Yarım kg. Tavuk Ciğeri
2 Kuru Soğan
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çorba Kaşığı tereyağı
1 Yumurta
1 Çay kaşığı Tuz
1 Su Bardağı Su

Tavuk ciğerleri küçük küçük doğranır Tencerede kavrulur. Üzerine pirinç ilave edilir biraz pişmesi sağlanır. Ateşlen indirilen karışımın içerisine tuz, karabiber ilave edilip demlenmeye bırakılır. Tavuk közlenir, yıkanır ve parçalanır. Tavuk parçaları ve küçük küçük doğranmış soğanlar ile birlikte ayrı bir yerde kavrulur.

Un, yumurta ve su karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır, ince yufkalarolarak açılır. Her yufka küçük kare parçalara bölünür. Her karenin içersine hazırlanan tavuk ciğeri içten küçük küçük konur. Parçalar köşelerden mantı şeklinde kapatılır. Tepsi dolduktan sonra fırına verilir. Fırından çıkarılan mantının üzerine tavuk suyu ilave edilir ve tekrar fırın verilir. Suyunu çektikten sonra servise hazırdır.

