



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDILLİ MANTI

THY Skylife

Tavuk Baget
Yarım kg. Un
350 gr. Tereyağı
1 adet yumurta
Yarım kg. Pirinç
Tuz
Karabiber
2 kg. Kuru soğan

Un ve yumurta ile az tuzlu yumuşak hamur yapılıp dinlenmeye bırakılır. 1 adet soğan tereyağı ile kavrulup pirinç ve bol karabiberli dolmalık iç hazırlanıp soğutulur. Kuru soğanlar tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Tavuk, tuzu ilave edilmiş suda haşlanır ve tereyağında kavrulur. Dinlendirilen hamur bezeler haline getirilip merdane ile açılarak ince olmayan yufka haline getirilir. Yufkalar kenarları yaklaşık 5'er cm. ölçüsünde kesilip ortalarına tatlı kaşığı ile 1,5 ölçek dolmalık içten konularak dört ucu aralardan birleştirilip altı yağlanmış tepsiye dizilir. Hepsinin üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilerek daha önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika altı ve üstü kızarıncaya kadar bırakılır. Kavrulmuş soğanlar tavuk suyu içine bir çay kaşığı karabiber ilavesi ile karıştırılıp 5 dakika kaynatılır. Fırından çıkmış sıcak mantının üzerine soğanlı tavuk suyu tüm mantıların üzerine gelecek kadar dökülüp etler de hepsinin üzerine yayılıp tepsi tekrar fırına verilir. Yaklaşık 30 dakika daha fırında suyunu tamamen çekip yumuşaması sağlanır. Ve sıcak olarak servise hazırlanır.

