



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDILLİ MANTI

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet tavuk
Yeteri kadar su
10 adet yufka
İçi için:
2 su bardağı yıkanmış pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
4-5 adet soğan
2 çorba kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Tavuğu bir tencereye alıp bol suda haşlayın. Butlarını ayırıp kalan kısmını didikleyin. Haşlama suyunu daha sonra kullanmak için kenara alın ve sıcak tutun, iç malzeme için pirinci yıkayıp süzün. Tereyağını derin bir tencerede eritip, yemeklik doğradığınız soğanları pembeleşene kadar soteleyin. Pirinç, tuz ve baharatları ekleyip karıştırın. Ayırdığınız et suyundan pirincin üzerini bir parmak geçecek kadar ekleyip, kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin ve soğutun. 1 adet yufkayı düz bir zemine serin. Üzerine iç malzemeden serpin. Oklavayla beraber yufkayı rulo şeklinde sarın. Yufkanın bir ucundan büzerek itin ve oklavadan çekin. Daha sonra 3 parmak kalınlığında keserek pişirme kâğıdı serili tepsiye dizin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Yumurta sarısı ve zeytinyağı çırpıp üzerlerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıp hamurlar kıtırlaşana kadar pişirin. Servis için tabağın altına mantıları dizin ve üzerine ayırdığınız et suyundan gezdirin. Didiklediğiniz eti ortaya doğru yerleştirin. Üzerine ayırdığınız butları koyun. En son ince kıydığınız yeşil soğanları da serperek sıcak servis yapın.

