



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KANDİLLİ MANTI (TEKİRDAĞ)

Milli Eğitim Bakanlığı

Hamuru için:

500 gram un

1 adet yumurta

1 çay bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

100 gram tereyağı

İçi için:

1 su bardağı pirinç

½ adet ince kıyılmış kuru soğan

20 gram çam fıstığı

1 su bardağı tavuk suyu

50 gram tereyağı

Üzeri için:

20 adet tavuk baget

500 gram ince piyaz

Doğranmış kuru soğan

3 litre su

Tuz

Tavuk suyu kaynatılır.

İç harcı için hazırlanan tereyağı tencerede kızdırılır.

Önce fıstıklar kızartılır, sonra soğan eklenerek kavrulur; pirinç ilave edilerek biraz daha kavrulur, tuz eklenir.

Daha sonra kaynayan tavuk suyu, pirincin içine dökülür, tencerenin kapağı kapatılıp ağır ateşte pişirilir, pilav bir müddet demlendirilir.

Una yumurta, tuz ve su ilave edilerek yoğrulur, kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir ve 20 dakika dinlendirilir, dinlenen hamur merdane veya oklava ile mantı hamuru şeklinde açılır.

Açılan hamurlar 10 cmx10 cm kareler halinde kesilir.

Hazırlanan fıstıklı pilav içine doldurulup bohça gibi katlanır.

Hamur içine ayrılan tereyağın yarısı ile yağlanan tepsiye dizilir ve kalan tereyağı eritilir, mantıların üzerine dökülür.

180 derece fırında 20-25 dakika kızartılır.

Baget tavuklar yıkanıp kurulanır, tuz ilave edilerek 3 litre su ile haşlanır, haşlanan tavuklar sudan çıkarılır.

Soğanlar tavuk suyu ile bir taşım kaynatılır.

Mantılar fırından çıkarılıp soğanlı tavuk suyu ve haşlanan tavuklar ilave edilir, tekrar fırına sürülür, suyunu çekinceye kadar fırınlanır ve servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:39156 • adı:Kandilli Mantı (Tekirdağ) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.04.2025 - 03:29