



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI (ÇANAKKALE)

anakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüėü

Malzemeler:

Un

tavuk butu

2 bař soėan

1 ay bardaėı yaė

2 su bardağı süt tarhanası

1 yemek kaşığı karabiber

nohut

Yapılışı:

2 baş soğan, 1 çay bardağı yağ ile kavrulur, 2 su bardağı süt tarhanası katılarak kavurmaya devam edilir, içine bir bardak sıcak su konularak kabartılır, içine bir yemek kaşığı karabiber konulur ve karıştırılır. 2 tane hamur açılır ve 5 er santimlik bölünür, içersine 1 er tatlı kaşığı i konur, dört köşesi kapatılıp bohça hale getirilir, yağlanmış tepsiye dizilir, fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir, üzerine 1 su bardağı pişirilmiş nohut serpilir, 1 tencerede haşladığımız 2 tavuk butu didilerek üzerine serpilir ve suyu da üzerine dökülür, suyunu çekinceye kadar fırında bekletilir ve sıcak servis yapılır.