



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU MANTI (BİLECİK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg. un
1 yemek kaşığı salça
1 adet yumurta
1 demet maydanoz
0.5 kg. nohut
1 baş sarımsak
0.5 kg. yoğurt
Tavuksuyu
150 gr. tereyağı
Karabiber
2 bardak su
Toz biber
Tuz
Yarım çay bardağı sıvıyağ

Belirtilen miktarlardaki yumurta, su, tuz ve un hamur kıvamına gelinceye dek yoğrulur. Yumuk büyüklüğünde parçalara ayrılarak oklava ile yufka gibi açılır. Açılan yufkalar 4x5 cm. ebadında kare biçiminde kesilir. Bir gün önceden ıslatılan nohutlar dövülüp karabiber ilave edilerek bir karışım elde edilir. Bu karışım, kesilen parçaların içine misket büyüklüğünde konur, dört köşesinden kapatılarak içine sıvıyağ sürülmüş tepsiye dizilir. Tepsi kızgın fırına sürülür ve üstü iyice pişirilir. Pişme işleminden sonra fırından alınarak üzerine mantıların hizasına kadar kaynatılmış tavuksuyu ilave edilerek tekrar fırına sürülür. Fırında suyunu biraz çektikten sonra çıkarılarak üzerine önceden hazırlanmış sarımsaklı yoğurt karışımı dökülerek mantıların üzerine yayılır. Daha sonra üzerine süsleme yapmak için salça, sıvıyağ ve yarım bardak su ateşte karıştırılarak sos elde edilir. Yine mantının üzerine ilave etmek için tereyağı ateşte kızdırılarak toz biberle renklendirilir. Bu karışımlar da mantının üzerine dökülerek, maydanoz yaprakları ile süslenerek sıcak olarak servis yapılır.

