



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU TAVUKLU MANTI (PAZARYERİ BİLECİK)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Un
Tuz
Su
Yoğurt
Sarımsak
Sıvı yağ
Salça
Nohut, tavuk eti,

Nohutlu Tavuklu Mantının Hazırlanışı: Nohut, bir gün önceden tuzlu suya koyulur. Ertesi gün yemeğin yapışman haşlanır, ezilir ve püre haline getirilir. içine tuz, karabiber eklenir ve karıştırılır. Ayrı bir kapta tavuk haşlanır. Hamuru; un, tuz, ve su ile kıvama gelinceye kadar yoğrularak elde edilir ve hazırlanan hamur ne kadar ise ona göre de bezelere ayrılır. Her bir beze ayrı ayrı, sofrta üzerinde un yardımı ile açılır. Açılan bu yufkalar kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara ayrılır. Bu parçaların ortasına nohut harcından konur ve ikişer ucundan tutulup birleştirilerek mantı şekli verilir. Tüm parçalar bu şekilde yapılır, yağlanan tepsiye dizilir. Pişirme aşamasında ise ilk olarak tepsi ocağın üzerinde orta ateşte mantının altı pembeleşinceye kadar tepsi döndürölerek kızartılır. Haşlanmış tavuğun suyu, kızaran mantıların üzerini kaplayacak şekilde dökölür ve yine orta ateşte pişirilir. Diğer taraftan, sarımsaklar ezilir ve yoğurtla karıştırılır; maydanoz ince ince kıyılır. Pişmiş mantı biraz ılıdıktan sonra üzerine hazırlanan sarımsaklı yoğurt dökölür. Yoğurdun üzerine de salça dökölerek maydanoz ve karabiber ile de süslenerek servise sunulur.

Not: Nohutlu Tavuklu Manti yöre halkı için vazgeçilmez bir lezzet ve kültür ürünüdür. Yöre halkı bu özel yemeği ilk kez gelen misafirlerine mutlaka ikram etmektedir. Nohutlu Tavuklu Manti düğünlerde, nişanlarda, bayramlarda ve bu tür özel günlerde yapılması gelenekselleşen bir yemek haline gelmiştir. Tüm bu özellikleri ile Tavuklu Nohutlu Manti Bilecik / Pazaryeri'nin Tatar kültürü etkisiyle oluşturulmuş yöresel tatların vazgeçilmezleri arasında yerini almıştır.