



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇAKLI MANTI (BALIKESİR)

Milli Eğitim Bakanlığı(10 kişilik)

Hamur için:

2 su bardağı un

1 adet yumurta

Aldığı kadar su

1 yemek kaşığı margarin

Haşlamak için:

1 adet tavuk göğsü (haşlanmış)

1 su bardağı haşlanmış nohut (isteğe bağlı)

6 su bardağı tavuk suyu

Tuz

Karabiber

Geniş bir kaba alınan unun ortasına 1 adet yumurta kırılır, tuzu ilave edilir.

Azar azar su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir, hamur 15 dakika dinlendirilir.

Önceden haşlanmış tavuk göğsü kemiklerinden ayrılır.

Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler yapılır.

Bezeler unlu bir zeminde mantı yufkası kalınlığında açılır.

Arada bir ters yüz ederek 15 dakika kuruması beklenir.

Yufkalar tek tek gevşekçe oklavaya sarılır, oklava dikkatle çekilip çıkarılır. Yufka bir parmak eninde kesilir.

Fırın tepsisi bir yemek kaşığı margarinle yağlanır.

Şerit haline gelen parçalar tepsiye yerleştirilir.

Önceden ısıtılmış orta ısı fırında şeritlerin

üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir.

Ara sıra tepsi fırından alınıp şeritler harmanlanıp tekrar fırına sürülür.

Tencereye 6 su bardağı tavuk suyu ve tavuk göğsü ilave edilir.

Haşlanmış nohutlar ilave edilir, tuzu ve karabiberi ayarlanır.

Pişen şeritlerin üzerine sıcak tavuk suyu ve nohutları gezdirilir.

Tavuk göğsü küçük küçük doğranıp şeritlerin üzerine serpilir, tekrar fırına sürülür.

20 dakika pişirilir, tepsi fırından alınır, sıcak olarak servis edilir.

İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızıbiberli yağ ilave edilir.



