



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇAKLI MANTI (BALIKESİR)

4 su bardağı un
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet tavuk
Tuz

Tavuğu bol suda haşlayın.
Suyunu ve etini ayırıp etleri ince ince didikleyin.
Un ve yumurtayı güzelce yoğurarak makarna hamuru kıvamında bir hamur elde edin.
Hamuru ince yufkalar halinde açıp ince uzun şeritler halinde kesin.
Kestiğiniz hamurları yağladığınız fırın tepsisinde kızartın.
Tavuk suyunu kızaran hamurların üzerine döküp çekmesini bekleyin.
Saçaklar tavuk suyunu çekince üzerine didiklediğiniz tavuk etlerini dağıtın.
Sıcak servis yapın.

Not: Dilerseniz üzerine biberli yağ veya yoğurt gezdirebilirsiniz. Saçaklarınızı kurutulmuş halde saklayıp acil durumlarda hızlı bir yemek olarak değerlendirebilirsiniz.

