SAÇAKLI MANTI (BALIKESİR)

1 bütün tavuk (haşlanıp didiklenecek)
1 kilo un
3 yumurta
Tuz
Su
Sıvıyağ
Karabiber

Un, yumurta, tuz ve su ile yumuşak bir hamur tutulur ve 1 saat kadar dinlendirilir.
Tavuk haşlanarak suyu süzülür, didiklenir.
Dinlenmiş olan hamurdan 3-4 beze yapılır. Her bir beze açılır ve fotoğraflarda görüldüğü gibi katlanarak uzun şeritler kesilir ve yağlanmış tepsiye bırakılır. Şeritler 3-4 kat olacak şekilde tepsiye dizilirken her kat arasına sıvı yağ gezdirilir. 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir ve soğumaya bırakılır. (Bu sekli ile bez torbalarda serin ortamda saklayabilirsiniz)
Pişirilmiş ve kıtırık halde olan şerit hamurlar tepsiye yayılır, üzerine didiklenmiş tavuk etleri serilir. Bol karabiber serpilir ve tavuk suyu dökülerek ocak üzerinde suyunu tamamen çekip yağı çıkana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:153835 • adı:Saçaklı Mantı (Balıkesir) • gönderen:pamuk bilek • indirme tarihi:09.05.2024 - 05:19