



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇAKLI MANTI (BALIKESİR)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur için:

4 su bardağı un

1 adet yumurta

1 tatlı kaşığı (tepeleme) tuz

1 su bardağı su

Üstü için:

3 adet tavuk budu (haşlanmış, didiklenmiş)

1 kase haşlanmış nohut

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 kase sarımsaklı yoğurt

2 yemek kaşığı tereyağı

Hamur malzemelerini karıştırın, yumuşak bir hamur elde edin ve üstünü örtüp 20 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamur ikiye bölün.

Hamurları oklavayla iyice açın.

Elde ettiğiniz daireleri oklavaya sararak rulo haline getirin ve ince ince dilimleyin.

Rulo dilimleri açın ve şeritler elde edin.

Yağ ekleyip elinizle karıştırın ve borcama alın.

Fırının en yüksek derecesinde, ara ara karıştırarak hamurları kızartın.

Tavuk suyunu pişen hamurların üzerine gezdirin.

Haşlanmış nohut ve didiklenmiş tavukları serpiştirin.

Tekrar fırına verip tavuklar kızarana, erişteler yumuşayana kadar pişirin.

Sarımsaklı yoğurt ve pul biberli erimiş tereyağı ile servis edin.

