



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇAKLI MANTI (TAVUK)

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

Yumurtalı hamur açılır. Açılan hamur yufka haline getirilir. Yapılan yufkalar ince ince kıyılır. Uzun saçaklar meydana getirilir. Tepsie dizilerek fırında yağ ile kızarıncaya kadar pişirilir. Kızarıncı üzerine tavuk suyu dökülür. Tavuk etleri lif lif ayrılarak üzerine dağıtılarak servis yapılır.

