



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ MANTISI (BALIKESİR)

Hüsne Demirel - Hangül Karakuş

Açılan bezeler şerit halinde kesilmez de küçük kareler halinde kesilip karenin ortasına bir iki tane haşlanmış nohut konulur ve karenin uçları üstte birleştirilerek kapatılır.

Hazırlanan mantılar bir tepsiye dizilir. 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir.

Pişen mantının üzerine didiklenmiş tavuk etleri serpilir.

Bol karabiber serpilerek ve tavuk suyu dökülerek ocak üzerinde suyunu tamamen çekip yağı çıkana kadar pişirilir.

Not: Bu mantı çeşidi pişirilmesi bakımından saçaklı mantı ile aynı şekildedir. Saçaklı mantıdan tek farkı mantının şeklidir ve içine nohut konulmasıdır.



Fotoğraf "bıdık bey" tarafından gönderildi. 04.09.2020