



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MANTI (BALIKESİR)

4 adet tavuk but

2 litre su

Hamuru için:

500 gram un

1 adet yumurta

Bir tutam tuz

Aldığı kadar su

Üzeri için:

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Kırmızı toz biber

Tavukları tencerede 2 litre suyla haşlayın.

Bu esnada mantının hamuru için un, yumurta ve tuzu karıştırın.

Azar azar su ilave ederek hamuru yoğurun.

10 dakika kadar dinlendirdiğiniz hamurdan küçük bezeler yapın.

Hamuru fazla inceltmeden açıp küçük kareler halinde kesin.

Karelerin içini doldurmadan dört köşesini birleştirip mantı şeklinde kapatın.

Tepsiyi yağlayıp mantıları tepsiye dizin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin ve mantılar kızarana kadar pişirin.

Bu esnada haşladığınız tavukların suyunu süzün, etlerini bir çatal yardımıyla didikleyin.

Mantılar kızarıncaya fırından çıkarıp üzerine tavuk suyunu gezdirin.

Hamurlar şişince tabaklara bölüştürün.

Tereyağı ve sıvı yağ karışımını ısıtıp içine toz biberi ilave edin.

Biberli sosu tavuklarla karıştırıp tavukların üzerine bölüştürüp servis yapın.

Not: Dilerseniz yemeğinizin en üstüne yoğurt da gezdirebilirsiniz.

