



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MANTI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Un 500 gram
Su 2 su bardağı
Margarin 1 yemek kaşığı
Tavukgöğsü 500 gram
Yoğurt 1 kilogram
Yumurta 2 adet
Tavuk suyu 2 su bardağı
Maydanoz 1 demet
Sarımsak 3 diş
Tuz 1 tatlı kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Pul biber 1 tatlı kaşığı
Limon 1 adet

Unun ortası açılır ve içine 1 yumurta, bir çay kaşığı tuz ve birkaç limon damlası ilave edilir. Katı bir hamur oluncaya dek yoğrulur. Hamurun içine biraz su ilave edilir. Malzeme 4 eşit parçaya bölünür. Bunlar yufkadan biraz daha kalın olacak şekilde açılır. Bir yumurta sarısı çırpıldıktan sonra hamurun üzerine sürülür.

Küçük parçalara ayrılan tavukgöğsü; maydanoz, sarımsak, tuz, karabiber ve bir yumurta ile karıştırılarak mantı harcı hazırlanır. Bu harç, ikişer parmak ara ile hamurun üzerine yerleştirilir. Yine yumurta sarısı sürülen diğer parça, bunun üzerine kapatılır. Üst üste kapatılan hamur, kare şeklinde kesilir ve bohça şekli verilir. Mantılar kaynayan tuzlu tavuk suyunda haşlanır. 10 dakika sonra çıkarılır ve suyu süzülür. Ayrı bir kapta 1 kaşık margarin eritilir ve mantıların içinde hafifçe gezdirilir. Çukur bir servis kabına alınır ve çırpılan yoğurt, üzerine dökülür.

Servis sırasında pul biber ve karabiber, kızdırılan yağa dökülerek mantıya değişik bir lezzet katılır ve ardından servis yapılır.

