



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUKLU MANTI

2 adet yumurta
1 su bardağı su
1 atatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Alabildiği kadar un
İç için:
1 adet kuru soğan
300 gr tavuk kıyması
Tuz, karabiber
Üzeri için:
2 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı pul biber
Nane, sumak

Derin bir kabın içine hamur malzemesi konur, orta sertlikte kıvamda yoğrulur, yarım saat dinlenmeye bırakılır. Bu arada soğan rendelenir, tavuk kıyması, tuz ve karabiberle karıştırılır. Dinlenen hamur 3 parçaya ayrılır. Her beze oklavayla olabildiğince ince açılır. Yufka 2 parmak eninde karelere kesilir. Ortalarına tavuklu iç bırakılır, kenarlar ortaya toplanarak kapatılır. Diğer hamurlar da aynı şekilde yapılır. Hazırlanan mantılar kaynar durumdaki tuzlu suya atılır. Suyun yüzüne çıkınca kevgirle tabağa alınır. Üzerine pul biberle yakılmış tereyağı gezdirilir, sumak ve nane serpilir.