



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUKLU MANTI

### MALZEMELER

Yarım kilo un

Yarım su bardağı su

Yeteri kadar tuz

İçerik için :

1 adet tavuk göğsü

150 gr mantar

Yarım su bardağı iri dövülmüş ceviz

1 çorba kaşığı tereyağı

Yeteri kadar tuz

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

Yeteri kadar kırmızı biber, yoğurt, 4-5 diş sarımsak

Aralara sürmek için : Yarım kase sivi yağ

### YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaptan un, tuz ve suyla hamuru yoğurun. Üzerine temiz bir bez örtterek 15-20 dakika kadar dinlendirin. Hamurdan bes bezeyi yapın. Her bezeyi unlayarak tabak büyüklüğünde açın. Aralarını sivi yağ ile yağlayarak üst üste koyun. En üsttekini yağlayın.

Hamuru ince bir şekilde açarak kareler kesin. Kesmiş olduğunuz karelerin üzerine içten biraz koyarak bohça gibi kapatın. Kapatmış olduğunuz yeri alta getirerek yağlı tepsiye yerleştirin. 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Sarımsaklı yoğurdu hazırlayıp üzerine dökerek 3-4 dakika daha fırında tutun. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküp tereyağında yakılmış biberi gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "baron" tarafından gönderildi. 20.08.2019

