



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TİMTON (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

- 4 Su Bardağı Nohut
- 4 Su Bardağı Su
- 4 Su Bardağı Un
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 2 Adet Yumurta
- 1 Adet Kuru Soğan
- Kırmızı Toz Biber
- Karabiber
- 2 Kaşık Domates Salçası

4 bardak su hamur kabına dökülür, içine yumurta kırılarak karıştırılır, üzerine tuz ve un ilave edilerek sert hamur haline gelinceye kadar yoğrulur, dinlenmesi için üzerine bez örtülerek 20 dk. dinlendirilir. Nohut haşlanır, derin bir kabın içinde nohutlar çatalla ezilir, tuz, karabiber ve kırmızı toz biber, zeytinyağı ilave edilerek yoğrulur. Hamur avuç içi büyüklüğünde bezelere ayrılarak oklava ile yufka şekilde açılır, bıçak ile 4cm ebatlarında kareler kesilerek, karelerin ortasına fındık büyüklüğünde nohut harcından yerleştirilerek, hamurun kenarları bohça şeklinde büzülür, yağlanmış tepsiye boşluk bırakmadan yerleştirilir. Orta sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Soğan ayıklanarak rendelenir, zeytinyağı ile kısık ateşte kavrulur, salça ve su ilave edildikten sonra bir süre daha pişirilir, mantıların üzerini kapatacak kadar su ilave edilerek akışkan bir sos elde edilir. Fırından çıkarılan sıcak mantıların üzerine eşit şekilde dökülerek tepsi ile üzeri kapatılır, suyunu çekince ılık olarak, isteğe göre üzerine haşlanmış tavuk parçaları ve sarımsaklı yoğurt ile servis yapılır.

Not: Nohutlu Manti/Tinton/Timton/Tepsi Mantısı isimleri ile İznik İlçesinde misafirlere ve özel günlerde pişirilen nohutlu mantı genellikle kalabalık guruplar halinde hazırlanmaktadır. Timton yemeği halk edebiyatı içinde de yerini almış, tekerleme ve deyimlerle günümüze kadar gelmiştir.

