



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADAN TAVUKLU MANTI

2 adet hazır yufka
Yarım adet haşlanmış tavuk
1 su bardağı haşlanmış nohut
1,5 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ

Yufkalar rulo yapılır, yarım santim kalınlığında kesilir. Karıştırarak yağlanmış fırın kabına yerleştirilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerine tavuk suyu gezdirilir. Didiklenmiş tavuk yerleştirilir, tuz sepilir. Yağ ve salça yakılır ve tavuğun üzerine dökülür.