

Balikesir Mantisi

Malzemeler

1 tavuk budu ya da gogus eti
1,5 su bardagi haslanmis nohut
1 soğan
2 su bardagi domates suyu
1 corba kasigi tereyagi
Hamur icin:
9-10 corba kasigi un
Yarim su bardagi sut
Yarim cay bardagi su
Tuz

Yapilisi

Tavuk eti haslanip haslama suyundan alinir. Tavuk suyu sogumaya birakilip tavuk etleri didiklenir. Hamur icin un, tuz, su ve sut karistirildiktan sonra yogurulur ve yarim saat dinlendirilir. Hamur 3 esit parcaya ayrilir. Bezeler merdane ve oklava yardimiyla acilir ve ruletle karelere kesilir. Kare hamurlarin karsilikli kenarlari birlestirilip ici bos mantilar hazirlanir. Mantilar firin tepsisine yayilip onceden isitilmis 200 derece firinda kurutulur. Yemeklik dogranmis soğan tencereye alinip kavrulur. Uzerine domates suyu ve tereyagi eklenir. Sos koyu kivam alinca tavuk suyu, didiklenmis tavuk eti ve haslanmis nohut eklenir. Kuruyan mantilar eklenip yumusayana kadar pisirilir ve servis yapilir.