

Balikesir Mantisi

Malzemeler

3 adet tavuk but

1 kase nohut

1 cay kasigi tane karabiber

Hamuru icin:

5 su bardagi un

1 adet yumurta

1 bardak su

1 cay kasigi tuz

Uzeri icin:

1 kase yogurt

2 yemek kasigi tereyagi

2 tatli kasigi toz biber

Yapilisi

3 adet tavuk but tuzlu suda haslanir.5 su bardagi una, 1 yumurta kirilir, 1 cay bardagi sivi yag ve tuz eklenerek hamur yogurulur. Istenen kivama gelen hamur bezelere bolunur. Acilan hamur bezeleri manti icin kare kare kesilir ve bos kapatilir. Bos kapatilan mantilar firinda kavurulur. Haslanan tavuk butlari didiklenir. Ici bos mantilar firinda kavrulduktan sonra tavuk suyunda pisirilir. Bir kase nohut mantilarla tavuk suyuna eklenir. Pisen manti ve nohutlar servis tabagina alinir ve uzeri didiklenen tavuk etleriyle kaplanir. Manti ve tavukların uzerine yogurt dokulur. Yagda yakilan toz biberli sos da yogurdun uzerine dokulur. Balikesir mantisi sunuma hazirdir.