

Celebi Asi

Malzemeler

6 adet tavuk pirzola
1 su bardagi sut
2 adet sogan
1 adet yumurta
2 yemek kasigi salca
1 cay kasigi karabiber
Aldigi kadar un

Yapilisi

1 yumurtanın uzerine, 1 su bardagi sut dokulur ve azar azar un eklenerek hamur yogrulur. Yogrulan hamur dinlenmeye birakilir. 6 adet tavuk pirzola, 1 cay kasigi tuz serpiyen suda haslanir. 2 adet sogan kucuk kucuk dogranip pembelesene kadar kavrulur. Pembelesen soganlara 2 yemek kasigi salca eklenir. Haslanan tavukların suyu salcayla kavrulan soganın uzerine dokulur ve 1 cay kasigi tuz atilir. Haslanmis tavuklar didiklenip tuz ve 1 cay kasigi karabiberle lezzetlendirilir. Dinlenen hamur 3 esit bezeye ayrilir. İlk beze acilir ve 2 parmak genisliginde karelere ayrilir. Karelere tavuk eti yerlestirilir ve sarilir. Sarilan hamurların uclari da burularak kapatilir (bayram sekeri gibi) Kalan 2 beze de ayni sekilde acilir, kesilir ve tavuklu icle birlikte kapatilir. Hamurlar kaynayan salcali tavuk suyuna atilip manti gibi pisirilir. Celebi Asi servise hazirdir.