

Sacakli Manti

Malzemeler

1 adet butun tavuk
3 su bardagi un
2 su bardagi nohut
3 adet yumurta
2 adet sogan
1 yemek kasigi salca
1 cay kasigi karabiber

Yapilisi

1 adet butun tavuk 1 tatli kasigi tuz katilan suda haslanir. Hamuru icin; 3 bardak unun uzerine 3 adet yumurta kirilir. 1 cay kasigi tuz katilip azar azar su eklenerek toparlanana kadar yogrulur. Hamur bezelere ayrilir ve her beze tepsi buyuklugunde acilip dinlenmeye birakilir. Dinlenen ilk hamur unla kaplanir ve seritler halinde uzun kesilir. Kalan hamurlar da ayni sekilde kesilir. Manti hamurlari tepsiye alinir ve kuruyana kadar firinda pisirilir. Sosu icin haslanan tavuk didiklenir. 2 adet sogan yemeklik dogranip kavrulur. Pembelesen soganlara 1 yemek kasigi salca katilir ve biraz cevrilip tavuk suyu dokulur. Su kaynayinca haslanmis nohutlar ve didiklenen tavuk etleri ilave edilip 1 cay kasigi karabiber ve tuz serpilir, yemek ocaktan alinir. Firinda Kizaran manti hamurlarinin uzerine tavuklu nohut yemegi dokulur. Sacakli Manti servise hazirdir.