

Bilecik Nohutlu Mantı

Toplam 95 dk

Hazırlama 55 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Zor

~450 kcal

Açılış 17/10

Bilecik nohutlu mantı, ezilmiş nohutla doldurulan hamur parçaları fırında kızartılarak tavuk suyuyla yumuşatan yöresel mantıdır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 2 su bardağı Pişmiş nohut
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 2 su bardağı Yoğurt
- 3 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Un, yumurta, su ve tuzla mantı hamuru yoğurun.
- Hamuru 20 dakika dinlendirip ince açın.
- Nohudu ezip karabiber ve tuzla iç harç yapın.
- Hamuru kare kesip nohutlu harçla dört köşeden kapatın.
- Mantıyı yağlanmış tepside 190°C fırında 15 dakika kızartın.
- Sıcak tavuk suyunu ekleyip 12 dakika daha fırınlayın.
- Yoğurt ve salçalı tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Fırında sonra tavuk suyunu sıcaklemek mantıların hamurlaşmadan çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt, salçalı sos ve maydanozla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt