

2. Tavukla Yaratıcı Tarifler Yemek Yarışması Finalisti Tülay Gürsoy

TAVUKLU BULGURLU TAVUK CİĞERLİ ANNE USULÜ MANTI

MALZEMELER

Hamuru için:

1 adet yumurta

2 su bardağı un

1 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı su

1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı kabartma tozu

Hamurunun üzerine koymak için yağ: 1 yemek kaşığı tereyağı ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı

İçi için: 100 gr tavuk ciğeri (küçük doğranmış şekilde olacak)

1 adet küçük boy kuru soğan (rendelenmiş)

1 tatlı kaşığı çamfıstığı ve 1 tatlı kaşığı kuşüzümü

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay bardağı pilavlık bulgur

1 çay kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı tuz, toz tatlı biber, kurunane,

Yarım çay kaşığı karabiber

1 tutam ince kıyım dereotu ve maydanoz

2 çay bardağı su

Üzeri için; 2 adet tavuk baget (haşlanmış olacak derisi çıkartılıp didiklenecek)

1 küçük kâse haşlanmış nohut

Yoğurt sosu üzerine; 1 küçük kâse yoğurt

1 diş rendelenmiş sarımsak

1 çimdik tuz

Salça sosu için; 1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı kuru nane, toz tatlı biber

1 yemek kaşığı su

Mantıyı haşlamak için; 1 su bardağı haşladığımız tavuğun suyu

1 su bardağı su

1 çimdik tuz

YAPILIŞI

Hamur için olan malzemeleri derin bir kapta yoğuralım üzerine streç saralım dinlenmeye bırakalım diğer tarafta tavaya yağı soğanı koyalım bir dk. Kavuralım salçayı ekleyelim karıştıralım kuşüzümü fıstığı da ekleyip tekrar karıştıralım yıkadığımız bulguru koyalım suyunu verelim karıştıralım tuz baharatları serpip bir karıştıralım kısık ateşte pişmeye bırakalım başka bir küçük bir tavada minik doğranmış ciğerleri 1 yemek kaşığı yağda hafif pişirelim bulgur suyunu çekince ciğerleri ekleyelim ince kıyım dereotu maydanoz ekleyip karıştıralım ocağın altını kapatalım soğuması için başka bir kaba alalım diğer tarafta hamuru ne ince ne kalın olacak şekilde merdane ve oklava yardımı ile açalım karelere keselim her karenin ortasına ciğerli içten koyalım bohça gibi kapatalım yağladığımız tepsiye dizelim üzerine zeytinyağı ve tereyağını da koyalım önceden ısıtılmış fırında 15-20 dk. Pişirelim haşladığımız tavuk suyu bir su bardağı olacak bir su bardağı sıcak su ekleyelim birazcık ısıtalım bir çimdik tuz serpelim karıştıralım sıcaklığı giden mantının üzerine gezdirerek dökelim nohutları serpiştirelim tavuk etlerini serpiştirelim kısık ateşte suyunu çekene kadar ocağın üzerinde pişirelim servis tabağına alalım sarımsaklı yoğurt ve kuru naneli biber salçalı sosla servise sunalım sıcak servis yapalım. Afiyet olsun.