

Tülay Gürsoy-Balıkesir

TAVUKLU BULGURLU TAVUK CİĞERLİ ANNE USULÜ MANTI

Malzemeler

Hamuru İçin:

3 Ad. Yumurta

1 Kg. Un

2 Yemek Kaşığı Yoğurt

2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

1 Çay Bardağı Su

2 Çay Kaşığı Tuz

1 Paket Kabartma Tozu

Hamurun Üzerine Sürmek İçin:

125 Gr. Tereyağı

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

İçi İçin:

1 Küçük Paket Tavuk Ciğeri

1 Ad. Orta Boy Rendelenmiş Kuru Soğan

1 Yemek Kaşığı Kuş Üzüümü

1 Yemek Kaşığı Çam Fıstığı

4 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

1 Çay Bardağı Pilavlık Bulgur

1 Tatlı Kaşığı Biber Salçası

1 Çay Kaşığı Tuz

Toz Tatlı Biber

Kuru Nane

Kara Biber

2 Çay Bardağı Su

1 Tutam Dereotu

Üzeri İçin:

7-8 Ad. Küçük Boy Tavuk Baget

2 Su Bardağı Haşlanmış Nohut

Yoğurt Sosu İçin:

1 Kg. Yoğurt

2 Diş Rendelenmiş Sarımsak

1 ay Kaşığı Tuz

Karabiber

Salça Sosu İçin:

1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

1 Tatlı Kaşığı Tereyağı

1 ay Kaşığı Biber Salçası

1 ay Kaşığı Kuru Nane

Tuz

Tatlı Toz Biber

2 Yemek Kaşığı Su

Mantıyı Haşlamak İçin:

2 Su Bardağı Tavuk Suyu

3 Su Bardağı Su

1 ay Kaşığı Tuz

1-Hamur malzemelerinin tamamı derin bir kapta yoğrulur. Üzerine streç sarılarak dinlenmeye bırakılır.

2-Tavaya yağ ve soğan konulur bir dakika kavrularak salça eklenir ve karıştırılır. Kuş üzümü ve fıstık eklenerek tekrar karıştırılır. Bulgur yıkandıktan sonra bu karışıma eklenir ve su ilave edilir. Son olarak da tuz ve baharatlar eklenerek kısık ateşte pişmeye bırakılır.

3-Bir taraftan nohut ve tavuk bağetler ayrı tencerelerde haşlanır.

4-Başka bir tavada küçük küçük doğranmış ciğerler 1 yemek kaşığı yağda hafif pişirilir .

5-Bulgur suyunu çekince ciğerler eklenir. İnce kıyılmış dereotu ve maydanoz da ilave edilerek karıştırılır. Ocağın altı kapatılır ve soğuması için başka bir kaba alınır.

6-Diğer tarafta hamur ne ince ne kalın olacak şekilde merdane ve oklava yardımı ile açılır. Kare kare kesilir ve her karenin ortasına ciğerli iten koyulur ve bohça gibi kapatılır.

7-Yağlanmış tepsiye hazırlanan bohçalar dizilir ve üzerine zeytinyağ ve tereyağ dökülür. Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirilir.

8-Tavuk bagetleri haşladığımız sudan bir bardak alınır ve üzerine bir su bardağı sıcak su ve bir tutam tuz eklenir. Sıcaklığı giden mantının üzerine gezdirerek dökülür. Haşlanan tavuk etlerinin derisi çıkartılarak didiklenir. Nohutlar ve tavuk etleri mantının üzerine serpiştirilir.

9- Kısık ateşte suyunu çekene kadar ocağın üzerinde pişirilir, sarımsaklı ve kuru naneli yoğurt ve biber salçalı sosla sıcak olarak servis yapılır.