



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DOMATES SOSLU MANTI

www.miele.com.tr

Hamur malzemesi:

500 gr un

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar su

İç malzemesi :

250 gr.kıyma

1 adet büyük soğan

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

Soğan doğrandıktan sonra sıvı yağ,kıyma ve diğer malzemelerle karıştırılarak bir iç hazırlanır. Ayrı bir kaptan un, tuz ve su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir.Hamur bir merdane yardımıyla orta kalınlıkta açılır. Bu hamurdan küçük kareler elde edilir.Hazırlanan iç malzeme eşit miktarda hamurların ortasına yerleştirilir ve istenildiği şekilde kapatılarak buharlı fırın tepsisine koyulur.Bu malzemenin üzerine 1 yemek kaşığı salça (isteğe bağlı olarak domates suyu) ile hazırlanan su ilave edilir. Universal programda 100 derecede 15 dk.pişirilir.

Not: İç malzeme isteğe göre değişebilir. Örneğin, kıyma yerine patates kullanılabilir.