



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TABAK BÖREK (ESKİŞEHİR)

1 adet yumurta
1 su bardağı su
Aldığı kadar un
İç için:
250 gram kıyma
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber

Su, un ve tuzla oldukça sert kıvamda bir hamur yoğurun.

İ harcını hazırlayana kadar hamuru dinlendirin.

İç harcı için soğanı rendeleyin.

Kıyma, soğan, tuz ve karabiberi yoğurup mantı harcı hazırlayın.

Dinlendirdiğiniz hamuru dört bezeye ayırın.

Unladığınız tezgahın üzerinde bıçak sırtı kalınlığında açın.

Hamurdan ay bardağı yardımıyla yuvarlak parçalar kesin.

Ortalarına kıymalı harçtan koyduğunuz hamurları önce D şeklinde katlayın ardından iki ucunu birleştirin.

Tencerede bol miktarda su kaynatıp tuz ve 1 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin.

Mantıları bu suda haşlayıp kevgirle süzerek servis tabağına alın. (Haşlama suyunu çorbalarda kullanabilirsiniz.)

Dilerseniz sarımsaklı yoğurt ve tereyağı sosla, dilerseniz kekikli domates sosuyla servis edebilirsiniz.

