TAVUKLU TEPSİ MANTISI

6 kişilik gerekli malzeme:
Hamur için:
1 çorba kaşığı eritilmiş margarin
4 su bardağı un
2 çay bardağı su
2 yumurta
Tuz
İç malzeme:
2 çorba kaşığı eritilmiş margarin
300 gr tavuk kıyma
Yarım demet maydanoz
4 soğan
Tuz
Sos için:
3 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı su

1. Unu çukur bir kaba eleyip yumurta, margarin, su ve tuzu ekleyerek sert bir hamur hazırlayın. 15-20 dakika dinlenmeye bırakın.
2. Soğanları soyup rendeleyin. Maydanozu temizleyip kıyın. Tavuk kıymaya maydanoz, soğan, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırarak iç malzemeyi hazırlayın.
3. Hamuru merdane ile unlanmış zeminde açarak inceltin. İkişer santimlik kareler halinde kesin. Karelerin üzerine birer tutam ta-vuklu harç yerleştirin. Dört ucunu ortada birleştirip kapatın. Hazırladığınız mantıları yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine eritilmiş margarini gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzerleri hafif kızarıncaya kadar pişirin.
4. Kızaran mantıların üzerine 6 su bardağı sıcak suyu gezdirerek dökün. Tepsiyi tekrar fırına verip suyunu çekinceye kadar pişirin.
5. Salçayı 2 kaşık su ile karıştırın. 3 kaşık margarini tavada eritip salçayı ekleyin. Hafif koyulaşıncaya kadar pişirin. Mantıyı servis tabağına alıp üzerine sosu gezdirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:41178 • adı:Tavuklu Tepsi Mantısı • gönderen:altın elma • indirme tarihi:30.04.2024 - 13:32