



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU TEPŞİ MANTISI

75 Gr Sana Hamurışı
3 Çorba Kaşığı salça
1 Su Bardağı yoğurt
2 Adet yumurta
1 Biraz tuz
2 Çay Bardağı su
300 gr tavuk kıyma
Biraz karabiber
0,5 Demet maydanoz
4 Su Bardağı un
4 Adet soğan
2 Çorba Kaşığı Sos için su

Unu bir kaba eleyin. Ortasını açıp eritilmiş ılık margarin, yumurta, su ve tuzu ekleyip orta sertlikte bir hamur hazırlayın. Üzerini nemli bir bezle örtüp 15 dakika dinlendirin. İç malzeme için soğanları temizleyip kıyın. Maydanozu temizleyip kıyın. Tavuk kıyma, maydanoz, soğan, tuz ve karabiberi bir kaseye alıp karıştırın. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde açıp kareler halinde kesin. Karelerin üzerine tavuklu harç yerleştirin. Dört ucunu ortada birleştirerek şekil verin. Mantıları yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine eritilmiş margarin gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. 6 su bardağı sıcak suyu gezdirerek döküp tepsiyi tekrar sıcak fırına verin. Üzeri için margarin tavada eritip salçayı ekleyin ve pişirin. Mantiyi servis tabağına alıp üzerine sosu gezdirin. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 21.08.2024