



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ MANTISI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

Hamuru için;
2,5 su bardağı un
4 tatlı kaşığı tuz
6,5 su bardağı su
1 adet yumurta
Sosu için;
3 küçük boy soğan
200 gr kıyma
1,5 tatlı kaşığı Cırgalan kırmızı toz biber
3 orta boy domates
1/2 tatlı kaşığı reyhan
1/2 tatlı kaşığı karabiber
1/2 demet maydanoz
Üzeri için;
2 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak

Un geniş bir kaba elenir, 1 tatlı kaşığı tuz eklenip, karıştırılır. 5 dakika yoğrulur, sert bir hamur yapıp, iki bezeye ayrılır. 10 dakika dinlendirilir.

Bezeler unlanarak 1 mm. kalınlıkta oklava yardımı ile açılır. 1 cm. ebatında olan kareler kesilir. Karelerin köşeleri tepede birleştirilir. Tereyağı ile yağlanmış tepsiye dizilerek üzerine de tereyağı gezdirilerek önceden ısıtılmış 175 derece fırında kızartılır.

Sosun Yapılışı; kuru soğan soyulur, yıkanır ince ince kıyılır, domatesler rendelenir, maydanoz ince ince kıyılır.

Tencereye önce kıyma konur suyunu çekene kadar tahta kaşık yardımıyla hafif bastırılarak tane tane olması sağlanır. Ardından yağ eklenir soğan kavrulur. Domates rendesi ve baharatı eklenip en son kıyılmış madanoz ve tuz eklenir. Kalan suda üzerine eklenerek 15 dk. kadar pişirilir.

Hazırlanan sos fırında kızaran mantıların üzerine dökülerek 10 dakika daha fırında pişirilir. Yoğurt iyice çırpılarak soyulup ezilen sarımsak ile karıştırılır. Mantının üzerine dökülüp, sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "Hüsni Zan" tarafından gönderildi. 07.11.2017