



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ MANTISI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 4.5 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 250 gr orta yağlı kıyma
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Yumurta, su ve tuzu karıştırın ve içerisine unu azar azar ekleyerek pütürsüz sert bir hamur elde edene kadar yoğurup 30 dakika dinlendirin.

Soğanları çok ince doğrayın. Kıymanın içerisine soğan, kırmızı toz biber, karabiber ve tuzu ekleyerek karıştırın.

Hamurdan 3 adet beze yapın.

Bezeleri oklava ile yufka büyüklüğünde açın.

1 cm genişliğinde şeritler kesin, kesilen şeritlerden 1 cm²lik kare mantı hamuru hazırlayın.

Mantı hamurlarının ortasına iç harcından koyun.

Hamurların dört ucunu bir araya getirerek mantıları hazırlayın.

Yağlanmış tepsiye mantıları düzgünce sıralayın.

Salçaları tereyağında kavurun, tuz, karabiber ve 2 su bardağı su ilave ederek kaynatıp sosu hazırlayın.

Tepsideki mantıları 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkan mantıya sıcak sosu ilave edin. Ocağa kısık ateşte 5 dakika pişirin.

Üzerine sarımsaklı yoğurdu ilave ederek servis edin.



