



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TEPSİ MANTISI

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 yumurta

2 çay kaşığı tuz

Ilık su

Kıymalı harç:

150 gr dana kıyma

1 küçük soğan

Küçük demet ince doğranmış maydanoz

Pul biber

Karabiber

Tuz

Sosu için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 silme yemek kaşığı domates salçası

Sıcak su

Tuz

Üzeri süsleme için:

1 yemek kaşığı tereyağı

Toz kırmızı biber

Nane

Sosu için, tereyağını eritip salçayı ilave edin. 1-2 dakika kısık ateşte kavurduktan sonra sıcak suyunu ve tuzunu ekleyin. 5 dakika daha kısık ateşte kaynatın. Sos mantıya eklenmek için hazır.

Hamur malzemelerini karıştırın ve sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Ardından hamuru 15 dakika dinlendirin.

Hamur dinlenirken soğanları ve maydanozları minik minik doğrayın ve iç harcı hazırlayın.

Dinlenen hamuru açarak kare kare kesin. İçine kıymalı harçtan koyup katlayın. Tepsiyi tereyağı ile yağlayın ve ardından mantıları tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında hamurlar hafif kızarana kadar yaklaşık pişirin.

Pişen mantılarımızı çıkarıp üzerine salçalı sosunuzu dökün ve tepsiyi ocağa alıp kaynatın.

Tüm suyunu çekene kadar orta ateşte tepsiyi çevire çevire pişirin. Tepsi mantısı servise hazır.

İster tepsinin içinde isterseniz servis tabağına alarak üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağlı baharatlı nane ile süsleyip servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:154223 • adi:Tepsi Mantısı • gönderen:kalamarustası • indirme tarihi:03.04.2025 - 06:22