



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ TEPSESİ MANTISI

<https://acunn.com>

3 su bardağı un
1 yumurta
Tuz
Aldığı kadar ılık su
İçerisinde:
300 gram kıyma
1 büyük boy soğan rendelenmiş
Bir tutam maydanoz
Kırmızı toz biber
Tuz
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Kırmızı Sosu için;
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı salça
Tuz
Kırmızıbiber
Beyaz sosu için:
1 kase yoğurt
1-2 diş sarımsak rendelenmiş
Tuz

Hamur malzemeleri yoğurma kabına alınıp oldukça sert bir hamur olacak şekilde yoğrulur. Yarım saat kadar dinlemeye bırakılır.

İç malzeme harcı bir kaptaki karıştırılıp hazır edilir.

Dinlenen hamurdan bezeler yapılır yaklaşık 3 beze çıkıyor. Her bir beze tek tek açılır.

Açılan hamur katlanır ve kare şekiller çıkacak şekilde kesilir.

Kesilen küçük karelere iç harçtan konulup iki kenarı birleştirilip yağlanmış fırın tepsisine dizilir.

Bütün hamur bitince mantıklarımız fırınlanır. Kızarıncaya fırından alınır.

Mantımız fırında iken sosları hazırlanır. Kırmızı sos için tereyağında salça kavrulur toz biber ve tuzu ilave edilir takriben yarım su bardağı su ilave edilir kaynayınca ocaktan alınır.

Beyaz sos için yoğurdunuza sarımsaklar rendelenip tuz ilave edilir ve karıştırılır biraz akışkan kıvamda olmalı.

Su ısıtıcısında su ısıtılır tepsimiz ocağa alınır ısınan sudan üzerini geçecek kadar ilave edilir mantılar yumuşayınca ocaktan alınır.

Servis tabağına aktarılan mantılara yoğurt ve salçalı soslardan birer kaşık konulup servis edilir.

Not: Arzuya göre sumak serpilir.



© lezzetler.com tarif no:154228 • adı:Kayseri Tepsi Mantısı • gönderen:kalamarustası • indirme tarihi:06.04.2025 - 04:54