



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEPSİ MANTISI (KAYSERİ)

1 adet yumurta  
1 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
alabildiği kadar un  
İç için;  
1 adet iri kuru soğan  
150 gr. kıyma  
8-10 dal maydanoz, tuz  
Üzeri için;  
4 su bardağı et suyu  
2 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı margarin

Yumurta, tuz, su ve undan sert bir hamur hazırlanır, 15-20 dakika dinlendirilir, kıyma, rende soğan, kıyılmış maydanoz ve tuz karıştırılarak iç hazırlanır. Hamur oklavayla olabildiğince ince açılır, 1,5 santimlik karelere kesilir, karelerin üzerine yeteri kadar iç konur karşılıklı köşelerden kapatılır. Mantalar yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir, 200 derece önceden ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerine et suyu gezdirilir, tekrar fırına verilir, suyunu çekene kadar pişirilir. Margarin ve salça pişirilir, fırından çıkan mantaların üzerine gezdirilir.

[ML® Mantı için tıklayın](#)