



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEPSİ MANTISI (KAYSERİ)

- 3 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 tepeleme tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su
- 300 gram kıyma
- 1 adet büyük boy soğan
- 3 tepeleme yemek kaşığı domates salçası (Salça yerine domates püresi de kullanılabilir)
- 4 su bardağı kaynar su
- 1 silme tatlı kaşığı karabiber
- 3 tepeleme yemek kaşığı tereyağı
- 2 tepeleme yemek kaşığı sıvı yağ

Un, yumurta, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 su bardağı su sert bir hamur olana kadar yoğrulur.

Minik karelere ayrılıp ortalarına kıyma ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ile yapılmış kıymalı harç koyulur.

Un serpilerek oklava yardımıyla açılır.

Minik karelere ayrılıp ortalarına ince kıyılmış soğan, tuz ve karabiber ile yapılmış kıymalı harç koyulur.

Sadece kenarları kapatılıp ortası boş bırakılır.

Domatesli sos için tereyağ ve sıvı yağ eritilip salça, kaynar su ve tuz bir taşım kaynatılıp tepsinin üzerine dökülür ve tekrardan fırına gönderilir.

Domatesli sos için salça, kaynar su ve tuz bir taşım kaynatılıp tepsinin üzerine dökülür ve tekrardan fırına gönderilir.

Suyunu çekip yumuşayınca yoğurt ile sıcak sıcak servis edilir.

Yoğurt, nane, acı biber ile servis edebilirsiniz.

