



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ MANTISI (KAYSERİ)

2 su bardağı un

1 yumurta

Tuz

1 çay bardağı su

İç malzemesi:

150 gr kıyma,

2 soğan

Yarım demet maydanoz, tuz

Üzeri için:

3 su bardağı et suyu

Sos malzemesi:

100 gr küçük doğranmış tavuk eti

2 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı margarin

Un, yumurta, su ve tuzu karıştırıp sert bir hamur hazırlayın. 15-20 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Kıyma, maydanoz, rendelenmiş soğan ve tuzu karıştırıp iç malzemeyi hazırlayın.

Dinlenen hamuru kalın bir yufka halinde açın. Her santimlik karelere bölün. Karelerin üzerine birer tutam kıymalı harç yerleştirip hamuru karşılıklı iki köşesinden kapatın. Hazırladığınız mantıları yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. 200 dereceye ayarlanmış fırında 15-20 dakika üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

Kızaran mantıların üzerine et suyunu gezdirerek dökün. Tekrar fırına verip suyunu çekinceye kadar pişirin.

1 çorba kaşığı margarinini geniş bir tavada eritip doğranmış tavuk etlerini ekleyin. Sürekli karıştırarak tavuk eti pişinceye kadar kavurun. Salçayı ekleyip birkaç kez daha karıştırın. Fırından çıkardığınız mantının üzerine tavuklu sosu ekleyip sıcak olarak servis yapın.

