TEPSİ MANTISI

Ömür Akkor

Harcı için:
2 adet haşlanmış patates (rendelenmiş)
5 yemek kaşığı Komili Natürel Sızma Zeytinyağı
Yarım adet kıyılmış soğan
Pul biber
Kaya tuzu
Hamuru için:
3 su bardağı un
3 yemek kaşığı Komili Sızma Zeytinyağı
Kaya tuzu
Yeterince su
Üzeri için:
250 g kıyma
Yarım adet yemeklik doğranmış soğan
3 yemek kaşığı domates salçası
1/4 demet kıyılmış maydanoz
Süzme yoğurt
Pişirilmesi için:
2 bardak et suyu

Un, yumurta, Komili Sızma Zeytinyağı ve suyla hamur tutup dinlenmeye bırakın.
Bu esnada Komili Natürel Sızma Zeytinyağı?nda soğanı kavurup pişmeye yakın içine patatesi ve pul biberi ekleyip soğumaya bırakın.
Dinlenen hamuru mantı için açıp bir kahve fincanı yardımı ile yuvarlak olacak şekilde kesin.
Kesilen hamurların ortasına patatesli harcı koyun ve yarım daire olacak şekilde kapatın.
Yağladığınız tepsiye mantılarınızı güzelce dizin. Daha sonra 180 derece fırında 20 dakika pişirin.
Mantınız pişerken kıymayı soğanla kendi yağında 10 dakika kavurun.
Salçasını, tuzunu ve karabiberini ekleyin.
Son olarak maydanozu ilave edip altını kapatın.
Mantı fırından çıkınca bir ocağın üzerine alın ve altını açın.
Et suyunu ekleyip altını iyice kısın ve suyu çekene kadar üzeri kapalı şekilde pişirin.
Son olarak süzme yoğurt ve kavrulmuş kıymayla servis edin.

© lezzetler.com tarif no:122282 • adı:Tepsi Mantısı • gönderen:çini tas • indirme tarihi:04.05.2024 - 20:40