



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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

Piştirilmesi 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.

