



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİ MANTISI

Hamuru için:

1 yumurta

Ilık su

2 çay kaşığı tuz

2 su bardağı un

Harcı için:

150 gram dana kıyma

5 dal ince doğranmış maydanoz

1 soğan

Karabiber

Pul biber

Tuz

Sosu için:

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı tereyağı

3 su bardağı sıcak su

Tuz

Süslemek için:

1 yemek kaşığı tereyağı

Toz biber

Nane

Hamuru hazırlamakla başlayın. Unun içine yumurta ve tuz ilave edin. Sertleşene kadar su ekleyin. Hamurun sert olmasına dikkat edin. En az 10 dakika yoğurduktan sonra üstünü örtüp 20 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Bu sürede kıymalı harcını yapmaya başlayın. Soğanı ve maydanozu olabildiğince küçük doğrayın ve kıymanın içine ekleyin. Baharatlarını da ilave ederek güzelce karıştırın.

Şimdi sırada sosunu hazırlamak var. Tereyağını eritip içine salça ilave edin. 1-2 dakika kısık ateşte kavurduktan sonra sıcak suyu ve tuzunu ekleyip 5 dakika daha kaynatarak kenara alın.

Dinlenen hamuru açmaya başlayın. Yeteri kadar açtığınız ince hamuru kare kare kesin. İçine kıymalı harçtan koyun ve karenin iki ucunu birleştirin. Sadece tek bir yüzeyi açık kalacak şekilde yanlarını parmağınızla bastırarak kapatın. Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın. Kullanacağınız tepsinin fırından sonra ocak üzerinde de kullanılabilir bir tepsi olmasına dikkat edin. Bütün hamurları ve kıymalara aynı işlemi uygulayıp, tepsiye dizin. Tamamını dizdikten sonra tepsiyi, 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Bu aşamada süre, hamur kalınlığına göre farklılık gösterebileceği için dikkatli olmalısınız. Hamurların hafif kızarması yeterli olacaktır.

Pişen mantıları fırından, ocağın üzerine alın. Mantının üstüne salçalı suyu dökerek kaynatmaya başlayın. Mantı bütün suyu çekene kadar tepsiyi çevire çevire, orta ateşte pişirin. Mantılar sert kaldıysa sıcak su ilavesi yaparak pişirmeye devam edin. Tepsi mantınız hazır. İsterseniz servis tabağını isterseniz tepsinin üzerini baharatlar, sarımsaklı yoğurt ve tereyağı ile süsleyerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:144528 • adı:Tepsi Mantısı • gönderen:çarşamba • indirme tarihi:20.04.2025 - 14:52