



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİ MANTISI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Hamuru için:

360 g un

115 ml su

1 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

50 g dana eti, but kısmından, çift çekilmiş

50 g kuzu eti, but kısmından, çift çekilmiş

2 adet orta boy soğan, ince kıyılmış

¼ çay kaşığı tuz

¼ çay kaşığı karabiber

¼ çay kaşığı toz kırmızıbiber

Manti sosu için:

1 çorba kaşığı biber salçası

1 çorba kaşığı domates salçası

50 g tereyağı

60 ml zeytinyağı

1 lt et suyu, kaynar

1 tatlı kaşığı tuz

Sunum için:

400 g süzme yoğurt

1 çorba kaşığı pul biber

1 çorba kaşığı sumak

1 çorba kaşığı kuru nane

Hamur için uygun bir kaba un, su, yumurta ve tuzu koyarak iyice yoğurun.

Sert bir hamur elde edin.

Hamuru yuvarlak bir top şekline getirin ve 30 dakika dinlendirin.

İç harcı için bütün malzemeleri karıştırıp yoğurun.

Hamuru oklava yardımıyla 2 milim kalınlığında açın. 2 cm x 3 cm ebadında kesin.

Kestiğiniz hamurların ortasına aldığı kadar kıymalı harçtan koyun. Kayık şeklinde katlayarak ortasını açık bırakın.

Bu şekilde hazırladığınız mantıları bakır kalaylı tepsiye, açık tarafları üstte kalacak şekilde yan yana bitişik dizin.

Önceden 170 °C'de ısıtılmış fırında kızarana dek, yaklaşık 20 dakika pişirin.

Sos için bir tencerede biber ve domates salçalarını tereyağı ve zeytinyağıyla birlikte kısık ateşte, salçaları yakmadan kavurun.

Et suyunu kavrulan salçaların üzerine dökün. Tuzunu serpin. 20 dakika daha kaynatın.

Pişen tepsi mantısını ocağa alın. Üzerine kepçeyle kaynayan salçalı sostan gezdirin ve pişirmeye devam edin.

Bu şekilde azar azar sostan ilave ederek mantı hamuru yumuşayınca kadar pişirin. Yoğurt ve baharatlarla birlikte sıcak servis edin.

Not: Tepsi mantısını 5 dakikadan fazla bekletmeden servis edin. Fazla bekletirseniz, mantılar yumuşar. Ocakta pişirme işlemini misafirleriniz masadayken yapıp hemen servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:172733 • adı:Tepsi Mantısı • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:21.04.2025 - 14:23