



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ MANTISI

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

Hamuru için:
150 gram buğday unu
1 adet yumurta
½ su bardağı su
İç harç için:
100 gram kıyma
Yarım soğan
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
Sosu için:
150 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı sumak
1 tatlı kaşığı kekik
1 orta kase yoğurt
1 diş sarımsak

Un, yumurta ve suyu bir kaptaki karıştırın, kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Elde edilen hamuru dinlenmesi için bir süre kenara alın. Hamur dinlenirken, kıyma, soğan, tuz ve karabiberi karıştırarak iç harcı hazır hale getirin. Dinlenen hamuru merdane ile açın. Açtığınız hamuru kare kare kesin. Kesilen karelerin üzerine bir sıklıkla iç harç koyun. Kareleri kayık şeklinde kapatın ve iç harcı gözükecek şekilde tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 35 dakika pişirin. Tereyağını kızdırıp içine pul biber ekleyerek sos hazırlayın. Fırından çıkan mantıya önce yağ sosunu dökün, ardından kekik ve sumak serpin. Mantınızı sarımsaklı yoğurt ile servis edebilirsiniz.

