



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİ MANTI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur için:

2 su bardağı un

1 adet yumurta

1 çay bardağı su

1 çay kaşığı tuz

İç harcı için:

250 gram kıyma

1 adet soğan (rendelenmiş)

Tuz

Karabiber

Kırmızı toz biber

Üzeri için:

1 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Unu geniş bir kaba alın.

Ortasını havuz gibi açarak yumurta, su ve tuzu ekleyin.

Tüm malzemeleri yavaş yavaş karıştırarak yoğurun.

Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

Hamuru streç filme sararak 20-30 dakika dinlendirin.

Rendelenmiş soğanı, kıyma, tuz ve baharatlarla karıştırarak iç harcı hazırlayın.

Tüm malzemelerin iyice karışmasını sağlayın.

Dinlenen hamuru iki bezeye ayırın.

Her bir bezeyi ince bir şekilde açın.

Açtığınız hamuru kare şeklinde küçük parçalara kesin.

Her karenin ortasına iç harçtan bir miktar koyun ve hamuru bohça şeklinde kapatın.

Hazırladığınız mantıları yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Mantıların üzerini hafifçe bastırarak düzleştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, mantılar altın rengini alana kadar pişirin.

Yoğurdu sarımsakla karıştırın.

Tereyağını eritip kırmızı toz biberle hafifçe yakın.

Fırından çıkan mantıların üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün.

Üzerine tereyağlı sosu gezdirerek sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:179583 • adı:Tepsi Manti • gönderen:dolu • indirme tarihi:06.04.2025 - 08:59