



TEPSİDE MANTI

Hamuru için:

2 Çorba Kasığı Siviyag

1 Adet Yumurta

1 Tatlı Kasığı Tuz

6 Su Bardağı Un

Yeterince Su

Ici için:

250 gr Kıyma

2 adet çok ince kıyılmış soğan

Tuz ve karabiber

Sosu için

1 Çorba Kasığı Tereyağı

1 Çorba Kasığı Salça

Unun ortasını havuz gibi açıp, yumurta, su ve tuzla yogurarak sert bir hamur yapalım. Hamuru bezelere ayırarak 15 dakika bekletelim.

Bezelerden ince yufkalar açalım.

Yufkaları küçük kareler şeklinde keselim. İçine iyice yogurdugumuz iç malzemelerinden bir miktar koyup, yıldız şeklinde katlayıp, yağladığımız tepsiye dizelim ve 200 derecede fırında kızartalım.

Daha sonra salça ve yağ suyla beraber eritin, fırından aldığımız mantıların üzerine bosalalım. Tekrar fırına verip, mantıların suyu ısınana kadar bekletelim, yalnız su kaynamamalı. Daha sonra sarmisaklı yoğurtla servis yapalım.

