TEPSİDE MANTI

Hamuru Için:
2 Çorba Kasigi Siviyag
1 Adet Yumurta
1 Tatli Kasigi Tuz
6 Su Bardagi Un
Yeterince Su
Ici için:
250 gr Kiyma
2 adet cok ince kiyilmis soğan
Tuz ve karabiber
Sosu icin
1 Çorba Kasigi Tereyağıi
1 Çorba Kasigi Salça

Unun ortasini havuz gibi açip, yumurta, su ve tuzla yogurarak sert bir hamur yapalim. Hamuru bezelere ayirarak 15 dakika bekletelim.
Bezelerden ince yufkalar açalim.
Yufkalari küçük kareler seklinde keselim. Icine iyice yogurdugumuz ic malzemelerinden bir miktar koyup,yildiz seklinde katlayip, yagladigimiz tepsiye dizelim ve 200 derecede firinda kizartalim.
Daha sonra salca ve yagi suyla beraber eritin,firindan aldigimiz mantilarin uzerine bosaltalim.Tekrar firina verip,mantilarin suyu isinana kadar bekletelim,yalniz su kaynamamali.Daha sonra sarmisakli yoğurtla servis yapalim.