



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİ MANTISI

1 yumurta
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
100 gram kıyma
1 soğan
3 domates
Et suyu
Sarımsaklı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı

Mantı hamuru için un, tuz, süt ve yumurtayı karıştırıp yoğurun, sert bir hamur yapın. Açıp büyük kareler halinde kesin. İç malzemesi için kıymayı rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberle tatlandırın, karelere paylaşın. Dikdörtgen olacak şekilde yan kenarlarını yapıştırın. Yağlanmış tepsiye sıralayın. Üzerine erimiş tereyağı sürüp 200 derecedeki fırında pembeleşene kadar kızartın. Fırından çıkınca isterseniz üzerine et suyuyla açtığınız salçalı sos dökün ya da sadece et suyuyla ıslatıp sarımsaklı yoğurt gezdirerek servis yapın.

Not: Mantılara domatesli sos dökünce fırında 10 dakika tutun ki içine işlesin.