



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEPSİ MANTI

Hazırlamış olduğunuz ya da hazır mantıyı yağlanmış tepsiye aralıksız olarak diziniz.

Tepsiyi orta hararetli fırında hafifçe pembeleştiriniz.

Hafif kızaran hamurların üzerine hamurların yarısına gelecek kadar et suyu veya sıcak su ilave ediniz.

Hamurları bütün suyu çekip yumuşayıncaya kadar fırında pişiriniz.

Pişen mantıyı servis tabağına veya birer kişilik tabaklara koyunuz.

Üzerine yoğurt sosu ve kırmızı biberli kızdırılmış yağ ilave ediniz.