



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE SOSLU MANTI

2 adet yumurta
1 kaşık tuz
Aldığı kadar un
Aldığı kadar su
Sosu için:
1 kaşık margarin
1 kaşık biber salçası
250 gram kıyma
1 tane sivri biber
1 bardak su

Unu eleyin ve ortasını havuz gibi açın.
Ortasını havuz gibi açtığınız unun içine yumurta, su ve tuz koyup sert bir hamur olacak şekilde yoğurun.
Bezeler (parçalara) ayırın ve 15 dakika dinlendirin.
Bezelerden (parçalardan) ince yufkalar açın ve küçük kareler şeklinde kesin.
Yıldız şeklinde katlayıp, yağladığınız tepsiye dizin ve fırında üzerlerini kızartın.
Sos için; kıymayı margarinle kavurun ve ince ince kıyılmış biberleri ekleyin.
Üzerine bir bardak suda eritilmiş salçayı döküp pişirin.