

Kayseri Usulu Tepsi Mantisi

Malzemeler

Hamur icin:

1 kg un

2 yumurta

Tuz

Aldigi kadar su

Harc icin:

2 soğan

Yarım kg kıyma

3-4 diş sarımsak

3-4 yeşil biber

2 domates

1.5 corba kaşığı biber salçası

1.5 corba kaşığı domates salçası

Yapılışı

Hamur için un bir kaba alınıp ortası acılır. Yumurtalar, tuz ve su eklenerek orta sertlikte bir hamur hazırlanır. Hamur bezelere ayrılıp oklava ile acılır. İri kareler şeklinde kesilir. Hamurlar çiçek şeklinde sıkılarak kapatılır. Fırın tepsisine dizilen hamurların üzerine zeytinyağı gezdirilir ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızartılır. Harç için yemeklik doğranmış soğan kıyma ile kavrulur. Doğranmış sarımsak ve salçalar eklenir. Kavrulan karışımına minik doğranmış domates ve biberler eklenir. Tuzu ayarlanır. Kıymalı harç ocaktan alınmadan önce 4-5 su bardağı sıcak su eklenir. Sulu bir harç elde edilir. Servis kabına alınan mantıların üzerine kıymalı harç dokulur. Sıcak fırında 10 dakika piser