

Tepsi Mantisi

Malzemeler

500 gram dana kiyma
2 adet soğan
1 adet yumurta
1 kasık domates salçası
1 kasık biber salçası
1 tatlı kasığı toz biber
1 tatlı kasığı pul biber
1 1/2 yemek kasığı tereyağı
Aldığı kadar un

Yapılışı

: Kırılan bir yumurtanın üzerine bir çay kasığı tuz, un ve su eklenerek yogurulur. Yogurularak istenen kıvama gelen mantı hamuru üzeri ortulerek dinlendirilir. İki adet soğan iç harc için doğranır ve kavurulur. Soğanların üzerine yarın kilo kiyma, birer yemek kasığı domates ve biber salçası ile bir tatlı kasığı toz biber eklenip karıştırılır. Bir tatlı kasığı pul biber serpilip salcalarla kavurulan kıymaya biraz da tereyağı eklenerek pisirilir. Dinlenen hamur acılarak kare kare kesilir ve içine harc koyulmadan kapatılır. Bos mantı hamurları yağda kızartılır. Kavurulan kıymalı malzemenin üzerine sıcak su koyulur. Kızaran içi bos mantıları, soğanla kıymayı kavurup üzerine su eklediğimiz iç harca dokulup karıştırılır. Fokur fokur kaynayan tepsi mantisini karıştırarak pisirilir. Tepsi mantisi sunuma hazırdır.