

TEPSİ MANTISI

Hamur için malzeme

- * 1 adet yumurta
- * 4 su bardağı un
- * 1 bardak su
- * 1 tatlı kaşığı tuz

Sosun malzemesi

- * İsteğe bağlı olarak 1 veya 2 baş soğan
- * 2 yemek kaşığı margarin
- * 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- * 100-150 gr kıyma
- * 1.5 çorba kaşığı salça
- * 4 bardak su

Tarif

Düz bir yere un elenir, ortasına yumurta kırılır, kafi miktarda tuzu eklenir, su ilavesiyle sert hamur yoğrulur. Hazırlanan hamur 1 veya 1.5 mm kalınlığında her tarafı aynı kalınlıkta olmak üzere açılır. Kıvamına gelince un serpilip oklavaya sarılır. Hamur 2X2 cm ebadında kare biçiminde kesilerek yine kareler elde edilir. Kesilen kareler bir tepsiye veya tahtanın kenarına alınıp kurumaması için üzerine hamur örtüsü örtülür. Örtünün altından azar azar çıkartılarak, köşelerden bükülme suretiyle çanak şeklinde doldurulur veya dört uç bir araya getirilerek sıkılır. İçine yağ sürülmüş bir tavaya veya bir tepsiye birbirine bitişik olarak arasında boşluk olmayacak şekilde tepsiye dizilir. Tavaya dizilme işlemi tamamlanınca, hafif ateşte, tepsi çevire çevire kızartılır. Mantıların arada bir kontrol edilerek yanmaması ve iyice kızarmasına dikkat edilir.

Sosun hazırlanışı

Bir tencereye soğan ufak ufak doğranır. Yağı ilave edilerek tuz atılır ve pembeleşinceye kadar kızartılır. Üzerine kıyma konularak, iyice kavrulur. Salça ilave edilerek arzuya göre kırmızı biber atılır. Üzerine suyu ilave edilerek 15-20 dakika pişirilir. Kızarmış olan mantı ocağın üzerine konarak hazırlanmış olan sos sıcak olarak mantıların üzerine dökülür. 10 dakika teps döndürülerek pişirilir. Piştikten sonra tabaklara servis yapılır.

Kayseri yöresine özgü Tepsi Mantısı servise hazır hale gelir...

Afiyet olsun!

KAYSERİ MUTFAĞI