



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KIRPMA MANTI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

500 gr un
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su
Sos İçin:
500 gr yağsız kıyma
2 yemek kaşığı tereyağı
2 soğan
2 sivribiber
2 domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı acı biber salçası
4 su bardağı su
Servis İçin:
2 diş sarımsak
1 limonun suyu

Unu geniş bir kaba ekleyin. Ortasını çukurlaştırıp yumurtayı kırın ve tuz ilave edin. Sert bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamur dinlenmeye bırakırken bu arada sosu hazırlayın. Kıymayı tencereye alıp kısık ateşte suyunu bırakana kadar pişirin. İnce kıyılmış soğanları, biberleri ve iki kaşık tereyağını ilave edip kavurmaya devam edin. Küçük kesilmiş domatesleri, salçaları ve 4 bardak suyu ekleyip 10 dakika kaynatın. Dinlenmeye bıraktığımız hamuru iki bezeye ayırın.

Mantı yufkası inceliğinde açıp erişteden biraz daha kalınca şeritlere kesin. Şeritleri küçük karelere kesin. 2 litre suyu tencereye alıp kaynatın. Tuz ilave edin. Küçük hamur parçalarını suya ekleyip yumuşayana kadar pişirin. Kevgire alıp suyunu süzün. Geniş bir tabağa alıp üzerine kıymalı sosu yayın. Dövülmüş sarımsak ve limon suyu ile hazırlanmış sosla birlikte servis yapın.