



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ MANTISI

MALZEMELER

1/2 kg un

2 adet yumurta

tuz

İç malzemesi :

250 gr kıyma

1 adet soğan

tuz

biber

HAZIRLANIŞI

Yarım kilo unu iki adet yumurta ve biraz tuz ile birlikte, katı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. İki parçaya ayırıp, yufka şeklinde açın ve küçük kareler şeklinde kesin.

Bu parçalara zeytin tanesi büyüklüğünde kıyma koyun, şekil verip, hamur parçalarını çok küçük olacak şekilde büzün. Hazırladığınız mantıyı bir tencerede, tuz katılmış kaynar suda bir taşım pişirip soğuk su ilave edin ve süzün. Üzerine salçalı sos ve sarımsaklı yoğurt ilave edip, servis yapın.

[ML® Pilahur için tıklayın](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.01.2022