



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAYSERİ MANTISI

HAMURU İÇİN:

1 YUMURTA
3 SU BARDAĞI
1 KAHVE FİNCANI SU
TUZ

İÇİNE:

250 GR. KIYMA (YAĞSIZ)
1 ORTA BOY SOĞAN
1/2 DEMET MAYDANOZ
TUZ, KARABİBER

ÜZERİ İÇİN:

1 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA
2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI VEYA MARGARİN (50 GR.)
4-5 DİŞ SARIMSAK
1/2 KG. YOĞURT
KIRMIZIBİBER
8 BARDAK SU (MANTILARI HAŞLAMAK İÇİN)

Hamur yoğuracağımız kaba unu alalım. Ortasını açıp yumurtayı, tuzu ve suyu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler yapıp üzerine nemli bez örterek 20 dk. dinlendirelim.. Bir kabin içine çentilmiş soğanı, kıymayı, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi alıp karıştıralım. Bezeleri, unlanmış bir zeminde 0.1 mm. kalınlığında açalım. Açtığımız yufkaları 1 cm.lik kareler halinde keselim. Karelerin ortalarına kıymalı içten koyarak, dört köşesini üstte birleştirelim. Bir tencereye suyu alıp kaynatarak içine 1 çorba kaşığı sıvı yağ ve tuz ekleyelim. Manti hamurlarını tencereye aktarıp iki partide yumuşayana dek haşlayalım ve delikli kepçeyle servis tabağına alalım. Bir tavada tereyağını eriterek salçayı, dövülmüş sarımsakları ve kırmızıbiberi ekleyip yarım dk. kavuralım. 2-3 çorba kaşığı mantıların haşlanma suyunu ekleyip sosu bir taşım kaynatalım. Mantının üzerine sarımsaklı yoğurdu ve salçalı sosu gezdirerek servis yapalım.

[ML® Yağ Mantısı için tıklayın](#)



Fotoğraf "pestil" tarafından gönderildi. 25.06.2016

