



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## KAYSERİ MANTISI

Hamur için:

300 gram un

3 adet yumurta

tuz

1 çorba kaşığı limon suyu

aldığı kadar su

İç malzemesi:

300 gram kıyma

1 büyük kuru soğan

yarım demet maydanoz

tuz

karabiber

Ayrıca:

2 çorba kaşığı tereyağı

2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Yeterince yoğurt

1 diş sarımsak

Hamur için unun ortasını açın. Yumurtaları, limon suyunu tuzu ve azar azar suyu ilave ederek ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler kopartıp, unlu bir zeminde hazır yufka inceliğinde açın. Birer santimlik kareler halinde kesin. Hazırladığınız içi her birinin ortasına koyup, karşılıklı uçları üstte toplayın.

İç için: Soğanı küçük küçük doğrayın. Maydanozu kıyın. Kıymayı ilave edin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp, yoğurun. Bir tencereye tuzlu su koyup, kaynatın. Kapatılmış mantıları çok fazla yumuşatmadan haşlayın. Delikli kepe ile servis tabağına çıkartın. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin. Tereyağını küçük bir tavada eritip, kırmızı biber ilave ederek ateşten alın. Yoğurdun üzerine gezdirerek servis yapın.

[ML® Lokum Pilavı için tıklayın](#)