



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ MANTISI

- 1 su bardağı un
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 50 gram dana kıyma
- 2 dal maydanoz
- 1/2 adet soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 diş sarımsak
- 1/2 kâse yoğurt
- 1/2 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Un, yumurta, tuz ve suyu karıştırarak kulak memesi kıvamında hamur elde edin ve dinlendirin. Dana kıymamaydanoz, sarımsak, soğan, tuz ve karabiberle karıştırarak mantı iç harcını hazırlayın.

Dinlenmiş hamuru ince şekilde açıp küp şeker boyunda kesin. Kestiğimiz hamurlara hazırladığımız kıymalı içten biraz koyup dört kenarından katlayıp klasik mantı şekli vererek mantılar hazırlayın. İsteğe bağlı olarak 160 derece fırında 10 dakika kurutun.

Tuz ve zeytinyağı ilave edilmiş kaynayan suda haşlayın. Sosu için tereyağı ile salçayı kavurup sulandırıp ve tatlandırarak haşladığımız mantıları sosun içine koyun ve kıvamalana kadar kaynatın. Servis tabağına alıp, yanında yoğurt, sumak, kuru nane ve pul biber ile servis edin.