KAYSERİ MANTISI

Tuğba Balcı

1 adet yumurta
3 su bardağı un
1 kahve fincanı su
Tuz
İçi için:
250 gram yağsız kıyma
1 orta boy soğan
½ demet maydanoz
Üzeri için sos:
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
4-5 diş sarmısak
½ kilogram yoğurt
Kırmızıbiber

Hamur yoğuracağımız kaba unu alalım. Ortasını açıp yumurtayı tuzu ve suyu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğu-alım. Hamurdan yumurta iriliğinde bezeler yapıp üzerine nemli bez örterek 20 dk. dinlendirelim. Bir kabın içine çentilmiş soğanı, kıymayı kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi alıp karıştıralım. Bezeleri unlanmış bir zeminde 0.1 mm. kalınlığında açalım. Açtığımız yufkaları 1 cmlik kareler halinde keselim. Karelerin ortalarına kıymalı içten koyarak dört köşesini üstte birleştirdim. Bir tencereye suyu alıp kaynatarak içine 1 çorba kaşığı sıvı yağ ve tuz ekleyelim. Mantı 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 dakika kavuralım. 2-3 çorba kaşığı mantıların haşlanma suyunu ekleyip sosu bir taşım kaynatalım. Mantının üzerine sarımsaklı yoğurdu ve salçalı sosu gezdirerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:118386 • adı:Kayseri Mantısı • gönderen:çiftci • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:04