



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ MANTISI

1/2 kg. kıyma
1/2 kg. un
1 soğan
2 yumurta
yoğurt
sarımsak
katıyağ
su
kırmızıbiber
karabiber
tuz

Kıyma ve rendelenmiş soğanı, yeterince karabiber ve tuzla yoğurun. Un, yumurtalar, yeterince su ve tuzla sertçe bir hamur yoğurun. Yarım mm. kalınlığında iki yufka açın ve küçük karelere bölün. Kıymalı iç malzemeden karelerin ortasına koyup, bohça şeklinde kapatın. Mantıları, kaynar tuzlu suda pişirin. Pişen mantıları süzün. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküp, kızgın yağda yakılmış kırmızıbiber gezdirerek servis yapın.

[ML® Tembel Mantısı için tıklayın](#)

[ML® Tembel Mantısı \(görsel\)](#)