



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTI (SİVAS)

Sivas Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Mantı, tepsi büyüklüğüne göre, 7-8 yumurta kırılıp, az su ve tuz atılır. Hamur biraz katıca yoğrulur. Yumaklar alınır ince ince açılır ve suda haşlanır. Kaynayan suya atılmış hamurlar, bir kevgire yayılır ve temiz bir bezle kurulanır. Sonra yağlanmış tepsiye yayılır. Her sıra hamurun ardından eritilmiş sade yağ ara ara ekilir. Yumakların sayısı ortalanınca, arasına küçük dilinmiş peynir, doğranmış maydanoz, birazda kırmızı biber ve kara biber koyulur. Kalan hamur aynı işlemlerden geçirilip tepsiye yayılır. Sonra fırında kızartılır.

---