



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ MANTISI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 3 su bardağı un
- 3 adet patates
- 1 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Yumurta, su ve tuzu karıştırın ve içerisine unu azar azar ekleyerek pütürsüz sert bir hamur elde edene kadar yoğurup 30 dakika dinlendirin.

Patatesleri haşlayın, tuz ve karabiber ilave ederek iyice ezip karıştırın.

Hamurdan 2 adet beze yapın.

Bezeleri oklava ile yufka büyüklüğünde açın.

2 cm genişliğinde şeritler kesin, kesilen şeritlerden 2 cm'lik kare mantı hamuru hazırlayın.

Hazırladığımız patatesli içleri kestiğiniz hamurlara koyup muska şeklinde katlayın.

Mantıları 15 dakika haşlayıp üzerine tereyağında yakılmış pul biber ilave ederek servis edin.

