# KAYSERİ MANTASI

3 su bardağı un
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı su
İÇ MALZEMESİ İÇİN;
250 gr kıyma
2 adet soğan
tuz
karabiber
1 tatlı kaşığı reyhan
1/2 demet maydanoz
ÜZERİ İÇİN;
tereyağı
pul biber
sumak
nane
yoğurt
sarımsak

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp yumurta, tuz ve bir çay bardağı su ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamur sert olmalıdır. Hamuru üç bezeye ayırın. Üzerlerini bir bezle örtüp yirmi dakika dinlendirin. Soğanı robotta çekin (rendelerseniz içi sulanır). Geniş bir kapta soğan, kıyma, reyhan (yaz ise fesleğen kullanın) tuz, taze çekilmiş karabiber ve ince kıyılmış maydanoz yapraklarını iyice yoğurun.
Hamurları un serpilmiş tezgahın üzerine alın. 1-2 milimetre kalınlığında yufkalar açıp 1,5-2 cm büyüklüğünde kareler kesin. Kıymalı içten küçük parçalar koparıp hamurların ortalarına ekleyin. Hazırladığınız mantıları un serpilmiş tepsiye dizin.
Geniş bir tencerede su kaynatın. 1 yemek kaşığı deniz tuzu atıp karıştırın. Kaynayan suyun içine mantıları ilave edin. Yapışmaması için arada karıştırın. Mantılar su yüzeyine çıktığı zaman pişmiştir.
Sarımsakları soyup havanda ezin. Yoğurdu ekleyip karıştırın. Tereyağında pul biberi kızdırın. Sulu mantıları servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Biraz sumak biraz da nane serpin.

© lezzetler.com tarif no:67796 • adı:Kayseri Mantası • gönderen:nurnur • indirme tarihi:20.04.2024 - 09:00