



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ MANTISI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

3 su bardağı un
4,5 tatlı kaşığı tuz
11 su bardağı su
1 adet yumurta
Harcı için;
2 küçük boy kuru soğan
175 gr. kıyma
1.5 tatlı kaşığı Cırgalan kırmızı toz biber
1/2 tatlı kaşığı reyhan
1.5 tatlı kaşığı nane
1/2 tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı domates salçası
5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Sosu için:
2 su bardağı yoğurt
3 diş sarımsak

Un geniş bir kaptan elenir, 2 tatlı kaşığı tuz eklenip karıştırılır, ortası açılıp, yumurtalar kırılır. Yarım su bardağı su yavaş yavaş eklenip, karıştırılır. Ele yapışmaz duruma gelene kadar yoğrulur. Olabildiğince sert bir hamur yapılır ve yuvarlak 2 bezeye ayrılarak, 10 dk. dinlendirilir.

İç harcı için; Soğan soyulur, rendelenip, tülbentte suyu süzülür. Kıymanın üzerine soğan eklenir. Karabiber, yarım tatlı kaşığı toz biber, 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilir. Bezeler unlanarak 1 mm. kalınlıkta açılır, kenarları 1 cm. olan karelere kesilir, her kareye içten mercimek büyüklüğünde koyulup, karelerin uçları bir birine çapraz gelecek şekilde birleştirilir.

Tencereye kalan su ve 2 tatlı kaşığı tuz eklenir, kaynatılır, mantılar eklenir. 10-15 dk. kadar üzerinden köpükleri alına alına pişirilir. Ocaktan alınca 1 su bardağı soğuk su eklenir bir kaç dakika dinlendirilir. Bu esnada zaten mantılar suyun dibine çökecektir.

Üzeri için; Bir tavaya 5 yemek kaşığı tereyağı yağ konulur, iyice yağ inceldikten sonra domates salçası ilave edilerek kavrulur, kalan kırmızı toz biber ve tuz ilave edilir ve son olarak da mantının haşlama suyundan bir fincan eklenerek sos biraz inceltir, 5 dk. pişirilir. Sarımsak soyulup ezilerek, yoğurda karıştırılır. Servis sırasında mantının üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür ve domates sosu gezdirilir.



© lezzetler.com tarif no:117029 • adı:Kayseri Mantısı (Kayseri) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.09.2024 - 10:15