



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ MANTISI

Hamuru:

3 su bardağı un

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve fincanı su

Hamur içi:

İhtiyacınız kadar kıyma

Tuz

Karabiber

1 kuru soğan (rendelenmiş)

Üzerinin sosu:

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı salça

8 su bardağı su (haşlamak için)

5 diş sarımsak, yarım kilo yoğurt

Kırmızıbiber

Tuz

Nane

Kekik

Büyükce bir kaba unu boşaltın, ortasını havuz gibi açıp, yumurtayı, tuzu ve suyu ilave edin ve hamuru yoğurun. Hamuru bıçakla kestiğinizde, içinde kabarcıklar olmaması gerekir. Hamuru 3 yuvarlak parçaya bölerek, üzerine bir bez örtün, 20 dakika kadar dinlendirin.

Hamur dinlenirken, soğanı rendeleyin. Buna kıymayı, tuzu ve karabiberi karıştırarak, mantı içini hazırlayın.

Dinlenmiş hamurdan 1-2mm kalınlığında yufkalar açın. Bıçak, veya kesme formu ile 2 santim genişliğinde kareler kesin.

Kıymalı içi, azar azar ortalarına koyup, dört köşesi üstte birleşecek şekilde katlayın. Katladıklarınızı tabanına un serpilmiş olan tepsiye aktarın.

Suyu tencereye alıp kaynatın, kaynayan suyun içine mantıları salın. Ara ara yapışmaması için karıştırın. Mantılar pişmeye başlayınca yumuşar, bir tane alıp pişip pişmediğini kontrol edin.

Ayrı bir tavaya tereyağını koyun. Salçayı, tuzu, naneyi ve kırmızı biberi yakıp, tenceredeki sulu mantının içine aktarın. Tencerenin altını kapatın, güzelce karıştırın.

Mantıyı sıcak olarak tabaklara koyun, sosunu az veya fazla eklemek zevkinize kalmış. Üzerine sarımsaklı yoğurdu ekleyip, servis yapın.

Not: Servis yaparken, üzerine damak tadınıza göre salçalı sos, baharat, nane, sumak, yeşillik gibi malzeme ekleyebilirsiniz. Eğer mantıları buzlukta saklamak isterseniz, 10 dakika kadar orta hararete fırınlayın.

Soğuyunca, poşetleyip buzlukta koyabilirsiniz, uzun süre dayanır. Kayseri mantısının bilinen diğer mantılardan başlıca farkı, büküm şekli ve boyutunun küçük olmasıdır. Kayseri mantısı bohça biçiminde şekillendirildiği gibi, yufkası tam kare olarak kesilir.

İç dolurulduktan sonra, karenin köşeleri birbiri üzerine yapıştırılır. Kayseri mantısının diğer bir özelliği ise, ayrı bir tavada salça, tuz, nane ve kırmızı biberin yağda kavurulması, tenceredeki sulu mantının içine aktarılmasıdır.

Mantı tabaklara koyulduğunda, üstüne yoğurt ve baharat eklenir.

Açılmış hamurun daha küçük karecikler şeklinde kesildiğinden, diğer mantılara göre daha zahmetli olabilir.

Ancak eli çabuk ev hanımları için bir problem teşkil etmez. İç malzemesinin miktarı az olsa da, kendini hissettiren özel bir tadı vardır.



© lezzetler.com tarif no:136409 • adı:Kayseri Mantısı • gönderen:zekai • indirme tarihi:06.04.2025 - 21:06