KAYSERİ MANTISI

Hamuru için:
3 su bardağı un
1 su bardağı su
1 adet yumurta
Tuz
İçi için:
250 gram kıyma
1 adet kuru soğan
Pul biber
Karabiber
Tuz
Yoğurt sosu için:
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak
Tuz
Salça sosu için:
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Pul biber
Nane

Öncelikle hamur için unu yoğurma kabına alıp ortasını açarak tuzu ve yumurtayı ekleyin.
Suyu da azar azar ekleyerek kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.
Hamuru bezelere ayırın, üzerini örtün ve dinlenmeye bırakın.
Diğer taraftan soğanı rendeleyip acı suyunu süzün.
Kıymaya ekleyin.
Baharatlarını da koyup yoğurun.
Hamur bezelerini oklava yardımıyla az unla açın. Çok inceltmenize gerek yok.
Eşit şekilde önce yukarıdan aşağı sonra da soldan sağa dik olarak kesin. Küçük kareler oluşturun.
İçlerine yeteri kadar kıyma koyun ve köşelerinden birleştirin.
Kaynayan suya tuz ilave edin ve mantıları içine atıp pişirin.
Ara ara kontrol edin fazla yumuşamamasına özen gösterin.
Sarımsakları ezin yoğurda katın ve biraz suyla seyreltin.
Tereyağını tavaya koyun.
Eriyip kızınca salçayı koyun ve kavurun.
Biraz suyla açın ve bir taşım kaynatın.
Süzdüğünüz mantının üzerine önce yoğurdu ardından salçalı sosu dökün. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:146440 • adı:Kayseri Mantısı • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:53