



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ MANTISI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

Hamuru için:

4.5 su bardağı un

1 adet yumurta

1 bardak su

1 çay kaşığı tuz

İç harcı:

300 gr az yağlı kıyma

2 adet soğan

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Mantı sosu:

2 adet domates

2 adet yeşil biber

3 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

2 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

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

Soğanları çok ince doğrayın. Kıymanın içerisine soğan, kırmızı toz biber, karabiber ve tuzu ekleyerek karıştırın.

Hamurdan 3 adet beze yapın.

Bezeleri oklava ile yufka büyüklüğünde açın.

1 cm genişliğinde şeritler kesin, kesilen şeritlerden 1 cm²lik kare mantı hamuru hazırlayın.

Mantı hamurlarının ortasına iç harcından koyun.

Ters köşeleri karşılıklı gelecek şekilde hamurları kapatın.

Diğer 2 adet bezeyi de aynı şekilde yapın.

Tereyağını tencereye alın, ufak doğranmış yeşil biberleri kavurun.

Kavrulan bibere domates salçası, tuz, kırmızı toz biber ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun.

En son ufak doğranmış domatesleri ilave ederek 10 dakikla daha pişirip sosu hazır edin.

Kaynamış tuzlu suya mantıları atıp pişirin.

Mantıları süzün, süzülen sudan 3 bardak ayırıp, hazırladığımız sosa ilave edip kaynatın.

Mantıları sosun içine atıp karıştırın ve birkaç dakika pişirip tabağa alın.

Üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:148769 • adı:Kayseri Mantısı (Kayseri) • gönderen:patavat • indirme tarihi:19.09.2024 - 22:25