



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ MANTISI

<https://acunn.com>

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 adet yumurta

1 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

300 gram yağlı kıyma

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet soğan

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Haşlama suyu için:

2 su bardağı su

1 yemek kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

1 çay kaşığı kuru nane

1 kase yoğurt

2 diş sarımsak

Unu derin bir kabın içine alın.

İçine tuz, yumurtayı ekleyin. Suyu azar azar ilave ederek yoğurmayı başlayın.

Çok sert olmayan, orta yumuşaklıkta bir hamur elde edin.

Elde ettiğiniz hamurun üzerini ıslak bir bezle örterek oda sıcaklığında 40 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

İçi için, soğanı çok minik küpler halinde doğrayın.

Bir tülbentin içine alarak fazla suyunu süzdürün.

Kıymayı bir kabın içine alın. Üzerine suları sıklımlı soğanları ilave edin.

Tuz ve diğer baharatlarını ekleyerek yoğurun.

Dinlenen hamurdan minik bezeler alın ve oklava yardımıyla ince bir biçimde açın.

Açtığınız hamuru bıçak yardımıyla minik parçalar halinde kesin.

Hazırladığınız harçtan hamurların içine 1/2 çay kaşığı kadar ilave edin.

Hamurların uçlarını üst kısımda birleştirerek kapatın.

Bir tencerenin içerisine yağ ve salçayı alın. Biraz kavurduktan sonra suyu ilave edin ve kaynatın.

Tüm hamura aynı işlemi uyguladıktan sonra hazırladığınız mantıları kaynayan salçalı suyun içinde haşlayın.

Haşlanan mantıları sos ile buluşturmak üzere ocaktan alın.

Sosu için, sarımsakları ezerek yoğurtla karıştırın.

Haşlanan mantıların üzerine yoğurt sos, nane ve pul biber gezdirerek servis edin.

Not: Soğanı rondodan geçirdiğiniz takdirde fazlasıyla sulanacağı için elde doğramanız çok daha lezzetli sonuçlar verecektir. Hamurunuzu olabildiğince ince açmaya çalışın.



© lezzetler.com tarif no:154232 • adı:Kayseri Mantısı • gönderen:kalamarustası • indirme tarihi:02.04.2025 - 05:12