



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ MANTISI

1 yumurta
2 su bardağı un
1 çay bardağı su
1 kâse yoğurt
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
İç i için:
200 gr. kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz

Önce mantı hamurunu yoğurun. Sert ve pürüzsüz bir hamur elde etmeniz gerekiyor. Hamuru bölerek bezelere ayırın. Bezelerin üzerini kurumaması için bezle örtün ve 15 dakika dinlendirin.

Hamur dinlenirken mantı i için i hazırlayın.

Kayseri mantısı bohça biçiminde şekillendirilir. Bu nedenle yufkası tam kare olarak kesilir ve iç i doldurulduktan sonra, karenin köşeleri birbiri üzerine birleştirilir.

Kayseri mantısı yağda salça kavurarak ya da makarna gibi haşlanarak iki şekilde pişirilir. Biz haşlamasını anlatacağız.

Mantının üzerini kapatacak miktarda kaynamış su ile birlikte tuz ilave edilir. Tencere kaynamaya başladıktan sonra bir kez karıştırılır ve kapağı kapatılır.

Ardından mantının diriliğine göre pişirilir. Süzölen mantı üzerine sarımsaklı yoğurt veya sumak gezdirilir.

