



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ MANTISI

4 su bardağı un
1 adet yumurta
1 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı tuz
İç i için:

250 g yağs ız kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Sosu ve üzer i için:

1 yemek kaşığı tereyağı
1 tepeleme yemek kaşığı domates salças ı
250 g yoğurt
1 diş sarımsak
Tuz

Unu ve tuzu derin bir kasede karıştırdıktan sonra yumurtayı ekleyip karıştırmaya devam edin.

Yavaş yavaş su ekleyerek ele yapışmayan sert bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru top yaptıktan sonra üzerini nemli bir bezle örtün ve 20 dk kadar dinlendirin.

Bu arada soğanı minik minik kıyın. Kıyma, soğan, karabiber ve damak zevkinize göre tuzu iyice karışt ırın.

Hamuru 4 parçaya bölün ve bir parçasını alıp unlayarak merdane yardımı ile bıçak sırt ı kalınlığında aç ın. Hamuru 1'er cm'lik kareler halinde kesin.

Hamurların içlerine kırmızı mercimek tanesi büyüklüğünde kıyma koyup uçlarından birleştirerek kapat ın.

Ardından kapattığınız mantıları unladığınız bir tepsiye koyun.

Tüm topları bu şekilde aç ın, kesin, doldurun ve kapat ın. Bir tencerede 5-6 bardak suyu az tuz ilavesiyle harlı ateşte kaynat ın.

Mantıları kaynayan suyun içine atıp karışt ırın (mantıların soğ uğuyla kaynaması kesilecek). Su tekrar kaynamaya başladığında altını kısıp orta harare tli ateşte mantılar suyun üzerine çıkana kadar pişirin.

Tüm mantıların pişmesine yakın bir sos tenceresinde tereyağını kızdır ın ve salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Ardından kavru lan salçayı mantılara ekleyip karıştırdıktan sonra birkaç dakika daha kaynatıp ateş ten alın.

Sarımsakları ezip yoğurda ekleyin ve az tuz ilavesi ile karışt ırın,

Mantınızı tabaklara aldıktan sonra üzerlerine sarımsaklı yoğurt gezdirip istediğiniz baharatlarla süsleyerek servis yapabilirsiniz.

