KAYSERİ MANTISI

4 su bardağı un
1 adet yumurta
1 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
250 g yağsız kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Sosu ve üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tepeleme yemek kaşığı domates salçası
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 karıştırın.
Hamuru 4 parçaya bölün ve bir parçasını alıp unlayarak merdane yardımı ile bıçak sırtı kalınlığında açın. Hamuru 1'er cm'lik kareler halinde kesin.
Hamurların içlerine kırmızı mercimek tanesi büyüklüğünde kıyma koyup uçlarından birleştirerek kapatın.
Ardından kapattığınız mantıları unladığınız bir tepsiye koyun.
Tüm topları bu şekilde açın, kesin, doldurun ve kapatın. Bir tencerede 5-6 bardak suyu az tuz ilavesiyle harlı ateşte kaynatın.
Mantıları kaynayan suyun içine atıp karıştırın (mantıların soğuğuyla kaynaması kesilecek). Su tekrar kaynamaya başladığında altını kısıp orta hararetli ateşte mantılar suyun üzerine çıkana kadar pişirin.
Tüm mantıların pişmesine yakın bir sos tenceresinde tereyağını kızdırın ve salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Ardından kavrulan salçayı mantılara ekleyip karıştırdıktan sonra birkaç dakika daha kaynatıp ateşten alın.
Sarımsakları ezip yoğurda ekleyin ve az tuz ilavesi ile karıştırın,
Mantınızı tabaklara aldıktan sonra üzerlerine sarımsaklı yoğurt gezdirip istediğiniz baharatlarla süsleyerek servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:156944 • adı:Kayseri Mantısı • gönderen:Doctor • indirme tarihi:22.05.2024 - 18:21