



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYSERİ MANTISI

1 yumurta  
1 su bardağı ılık su  
3 su bardağı un  
Tuz  
İç i için:  
200 gr kıyma  
1 küçük boy soğan  
Karabiber  
Kırmızı pul biber  
Tuz  
Üzeri için:  
Sarımsaklı yoğurt  
80 gr tereyağı  
2 yemek kaşığı domates salçası  
Nane

Öncelikle su, tuz ve yumurtayı bir kasede çırpın. Çırpma işlemi tamamlandığında üzerine un ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Hamurun kıvamı çok yumuşak olursa, azar azar un ekleyebilirsiniz. Üzerini örterek 30 dakika dinlendirin.

Harcı için kullanacağınız soğanı rendeleyin ve kıymaya ekleyin. Kıyma için tuz, pul biber ve karabiber ekleyin. İsteğe göre farklı baharatlar da ilave edilebilir.

Hamuru unlanmış tezgahda açıp küçük küçük kareler kesin. İçlerini kıyma harcı ile doldurun, bohça şeklinde kapatın.

O esnada tencerenin içerisine su ve tuz ekleyerek kaynatmaya başlayın. Hazırlanan mantıları kaynayan suda pişirin.

Üzeri için tereyağını eritip salçayı kavurun. Manti tenceresine aktarıp 10 dakika daha pişirin. Servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt, nane ve sumak ilave edebilirsiniz.

Not: Hazır mantılar ortalama 10 dakika da pişerken, ev yapımı mantılar 12-15 dakika içerisinde pişer.

