



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYSERİ MANTISI

İçİ İçin:

300 gram kıyma

1 adet rendelenmiş soğan (suyu sıkılıp, süzölmüş)

Yarımşar çay kaşığı karabiber, reyhan, pul biber

1 çay kaşığı tuz

Sosu İçin:

2 adet domates

3 yemek kaşığı (100 g) Bizim Yağ

1 yemek kaşığı biber salçası

Reyhan

Nane

Yoğurt Sosu İçin:

1 büyük kase süzme yoğurt

2 diş sarımsak

Üzeri İçin:

Sumak

Mantı hamuru için tüm malzemeyi hamur yoğurma kabına alıp en az 20 dakika sert bir şekilde yoğurun. Streç filme sarıp 15 dakika buzdolabında dinlendirin. İç harcı için kıymayı geniş bir kaba alıp üzerine kalan malzemeyi ekleyin ve yoğurun.

Dinlenen hamurdan bezeler koparıp incecik açarak 1.5-2 cm'lik karelere ayırın. Her bir kareye hazırladığınız kıymalı harçtan leblebi kadar koyup bohça şeklinde kapatın. Kestiğiniz bütün hamurları bu şekilde hazırlayın. Daha sonra 2 litre su kaynatıp içine 1 tatlı kaşığı tuz atın ve bu suda mantıları haşlayın.

Sosu için küçük doğranmış domatesi Bizim Yağ ile sotelemeye başlayın. Salça, pul biber, reyhan ve naneyi ekleyin. Pişen mantının suyundan iki kepçe kadar sosu ekleyip bir taşım pişirin. Bu sırada haşlanmış mantı tenceresinin içine 1 su bardağı soğuk su ekleyin. Bu işlem mantıların dibe çökmesini sağlayacak. Mantıları süzüp bir tencereye alın. Hazırladığınız salçalı sosun yarısını ekleyip karıştırın. Servis tabağına mantıyı alıp üzerine sarımsaklı yoğurt ve kalan sosu ekleyin. Üzerine sumak serpip servis yapın.

