KAYSERİ MANTISI

Hamur için:
200 ml su
3 su bardağı un
1 tane yumurta
Tuz
İçi için:
1 tane kuru soğan
250 gram kıyma
Karabiber
Pul biber
Tuz
Yoğurt sosu için:
200 gram yoğurt
3-4 diş sarımsak
Tuz
Salça sosu için:
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Nane
Pul biber

İlk olarak hamuru hazırlamanız gerekiyor. Unu bir yoğurma kabına aktarın ve ortasını açın. Tuzu ve yumurtayı ilave edin.
Suyu az az ekleyerek yoğurmaya devam edin. Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edin. Ama hamurunuz ele yapışmamalı.
Hazırladığınız hamurdan bezeler yapın ve üzerini bir örtüyle kapatın.
Bir yandan soğanı rendeleyin ve suyunu süzün.
Kıymayı ve baharatlarınızı ilave edin. Harcı yoğurun.
Hamurunuzu biraz unla açın, ancak çok inceltmeyin.
Hamuru eşit şekilde çok küçük parçalara ayırın.
Ortalarına kıymalı harcınızdan koyun ve köşe kısımlarından birleştirme yapın.
Kaynattığınız suya tuz ekleyin ve mantılarınızı bu suya atıp pişirin. Sık aralıklar kontrol yapın ve aşırı yumuşamasının önüne geçin.
Sarımsakları ezip yoğurtla birleştirin.
Tereyağınızı bir tavaya alın ve salçayla kavurun.
Mantınızı süzün. İlk önce yoğurdu ve sonra da salçalı sosunuzu üzerine döküp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:166385 • adı:Kayseri Mantısı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:22.05.2024 - 12:41