



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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.

Tereyağını 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:Selver Somuncu • indirme tarihi:02.04.2025 - 15:09