



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYSERİ MANTISI

2 adet yumurta  
1 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İç malzemesi:  
1 adet rende soğan  
200 gr kıyma  
Yarım çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
Sarımsaklı yoğurt  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı pul biber

Hamur malzemesiyle sert bir hamur yapılır, yarım saat dinlendirilir. Daha sonra 2 parçaya ayrılır. Unlu zeminde, oklavayla incecik açılır. Yufka küçük kareler şeklinde kesilir. Ortasına nohut kadar iç konur ve açılmayacak şekilde kapatılır. Mantılar kaynamakta olan tuzlu suya atılır. Suyun yüzüne çıkana kadar haşlanır. Servis sırasında üzerine sarımsaklı yoğurt ve pul biberle yakılmış yağ konur.

[ML® Nevşehir Mantısı için tıklayın](#)