KAYSERİ MANTISI

THY Skylife

Türk mutfağının en ünlü yemeklerinden biridir mantı. Sırrı parmak uçlarında gizli olan bu meşakkatli yemeğin anavatanı Kayseri olarak bilinir. Tüm Anadolu'ya, Kayseri'den yayıldığı söylenir.
Mantı Kayseri'de başka yapılıyor ve tabii tadı da bir başka oluyor. Çok eskiden, Kayseri'de anneler biricik oğullarına kız beğenirken, mantıyı nasıl yaptığına bakarlarmış. Gelin adayı kaşığın içine ne kadar mantı tanesi sığdırırsa, o kadar marifetli sayılırmış. Reyhansız yaptıysa mantıyı, acemi denilirmiş ona. Çünkü, toplanan reyhan çiçeğinin yapraklarını özel olarak kurutup sumak ve naneyle birlikte üstüne serpmek adettenmiş
Fatma Bacı, "Bizim buralarda sizin Kayseri mantısı olarak bildiğiniz yemek, çorba niyetine yapılıyor. Salçalı, yağlı sosun içine atılıyor, küçük mantı taneleri. Üstüne sarımsaklı yoğurt konulup sumak ve nane gezdiriliyor ve ekmekle yeniliyor," diyor.
Anadolu'nun diğer kentlerinde ise mantı ana yemek olarak biliniyor. Mantının ana unsuru un. Kalitesi de yemeğin lezzetini belirliyor doğallıkla. Zamanında, yetiştiği yöreye ve cinsine göre değişik buğday ve un çeşitleri varmış Kayseri'de. Sarıbursa denileni en kalitelisiymiş. Yörenin yakınlarındaki Uzunyayla'da yetişir, Çerkez asıllı vatandaşlar tarafından hasat edildiğinden Çerkez unu ismiyle de bilinirmiş. Özü çok iyi olan bu un, hamur ufacık yapıldığında bile parmaklar arasında kolayca şekil alırmış. Uzunyayla'da su değirmenlerinde öğüttükleri unlarını, siyah keçi kılından örülmüş çuvallara dolduran Çerkezler, at arabalarıyla ya da merkep sırtında üç dört gün süren bir yolculuk sonrasında Kayseri'ye ulaşır ve Katıroğlu Camii civarında mallarını satarlarmış. Evlerde ince elekten geçirilen bu özel un mantı, börek ve baklava yapımında kullanılırmış. 1950'li yıllara kadar bu böyle sürüp gitmiş. Günümüzde de iyi kaliteli unların üretildiği yörede, mantı ve börek yapımında en iyi unun kullanılması gelenek olarak sürüyor.
Mantı, küçük hamur parçacıklarının içine kıyma konularak yapılıyor. Kayserililer, mantının içine koydukları kıymaya mantı eti de diyorlar. Eskiden, eve gelen etin yağsız kısmından mantılık et ayrılırdı. Önce, ince ince kıyılan soğanın üzerine tuz ve kırmızı biber konularak et kütüğünün üzerinde satırla iyice ezilinceye kadar dövülür; daha sonra et ilave edilerek hepsi macun haline gelinceye kadar bu işlem sürdürülürdü. Günümüzde ise aynı işlem, yağsız kıymanın üzerine aynı malzemeler konularak gerçekleştirilir. Mantı hamurunun yumuşak olmaması gerekir. Aile fertlerinin sayısına göre bir ya da iki yumruk büyüklüğündeki hamur topağı yoğrulup 15-20 dakika dinlenmeye bırakılır. Ekmek tahtası ya da düz bir yerde, oklava ile her tarafı eşit kalınlıkta olmak üzere açılır. 1-1.2 milimetre kalınlığında açılan bu hamurun üzerine un serpilerek tekrar oklavaya sarılır. Oklava bir ucundan çekilerek çıkartılır ve 1-1.5 santimetre genişliğinde dikdörtgen parçacıklar halinde kesilir. Bu parçacıklar tahtanın başka bir köşesine konup, kurumaması için de üzerine biraz un serpilir.
Mantının doldurulması aşamasında kadınlar tüm maharetlerini gösterirler. Şerit haline getirilen hamurlar birer birer alınır, içine nohut tanesinden biraz küçük kıyma parçası konur, her iki elin baş ve işaret parmakları arasında, uçlar yanlarda biraz pay bırakılarak birleştirilir. Dikkat edilmesi gereken konulardan biri de hamur ve etin parmaklar arasında sıkılıp ezilmemesi. Mantı suda kaynatılarak pişirilir. Yeterli miktardaki su derince bir tencereye konur ki mantılar içinden süzülerek alınabilsin. Mantı taneleri, kaynayan suya birbirlerine yapışmayacak şekilde atılır. Mantı kaynarken oluşan köpüğün de alınması gerekir. Ateşin gücü azaltılarak yaklaşık 4-5 dakika, mantı morluğunu kaybedip ağarıncaya, hamur kokusu kayboluncaya kadar kaynatılmaya devam edilir. Kaynama süresi çok önemli. Çünkü, fazla kaynatılan hamur özünü kaybeder ve yumuşayıp dağılmaya başlar.
Mantı piştikten sonra ateşten indirilir, bir bardak kadar soğuk su dökülerek karıştırılır. 10-15 saniye içinde mantı taneleri dibe çöker, suyun fazlası süzülür ve bir tepsiye alınır. Şimdi sıra sosun hazırlanmasında: Ufak bir tavaya, mantı miktarına göre tereyağı konularak hafif bir duman çıkıncaya kadar ısıtılır. Önce bir miktar kırmızı biber atılır, daha sonra 1-2 kaşık salça ilave edilerek karıştırılır. Mantının suyundan da 3-4 kaşık eklenip tekrar karıştırılır. Mantı bu sosun içine atıldıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt konur. Daha sonra isteğe göre sumak ve nane ilave edilebilir. Bunca uğraş gerektiren bu leziz yemek de ne yazık ki on dakika içinde, afiyetle, midedeki yerini alır.

© lezzetler.com tarif no:35518 • adı:KAYSERİ MANTISI • gönderen:Cankat • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:15