



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYSERİ MANTISI

4 bardak un
250 gr. kıyma
8 kaşık katı yağ
1 kg. yoğurt
6 diş sarımsak
1 demet maydanoz
1 soğan
2 yumurta
1 tencere et suyu
tuz, karabiber, kırmızı biber

Un, tuz ve yumurtaları azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene kadar yoğurun. Kıymayı tuz, karabiber, rendelenmiş soğan ve kıyılmış maydanozla birlikte iyice karıştırın. Dinlenen hamurun altını ve üstünü unlayıp mardane ile açmaya başlayın. Hamur biraz büyüdüktan sonra oklava ile açarak dah da inceltin. Enine ve boyuna keserek küçük karelere bölün. Karelerin ortasına hazırladığınız kıymadan birer parça koyun. Her karenin önce ikişer ucunu birleştirin, sonra ortadan birleştirip bastırarak kapatın. Mantıları bir tepsiye koyun, pembeleşinceye kadar fırına verin, tencereye mantıların üzerini kapatacak kadar et suyu koyu, biraz tuz ve 1 kaşık yağ ile karıştırın. Mantılar 10 dakika harlı, 10 dakika kısık ateşte pişirin. Kepçeyle servis tabağına boşaltıp, üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Kalan yağı kızdırın, içine kırmızı biber katıp yoğurdun üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Mantı için tıklayın](#)

[ML® Yağ Mantısı \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.01.2022