



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ MANTISI

yarım kilo un
2 adet yumurta
tuz
İç Malzemesi
250 gr. kıyma
1 adet soğan
tuz
karabiber

Unu yumurta ve biraz tuzla birlikte katı bir hamur halinde yoğurun. İki parçaya ayırıp her parçayı yufka şeklinde açın ve yufkalardan küçük kareler kesin. İç malzemeyi çiğ olarak karıştırın. Kare hamurların içine bir çay kaşığı iç koyarak büzdürün. Bir tencereye su ve biraz tuz katarak ateşe koyun, hazırladığınız mantıları bu suda bir taşım kaynatın. Mantıları kevgire alın, süzülünce servis tabağına alın, üzerine salçalı sos ve sarımsaklı yoğurt dökerek servis edin.

[ML® Fırınağı için tıklayın](#)