KAYSERİ MANTISI

3 su bardağı un
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı su
200 gr. kıyma
1 soğan
Tuz
Karabiber
30 gr. Pınar tereyağı
1 çorba kaşığı salça
Toz kırmızı biber
Tuz
Nane
5 diş sarımsak
2 su bardağı Pınar yoğurt

Havuz biçimindeki unun ortasına yumurta, tuz ve bir fincan su ekleyerek yoğurun. Bezle örttüğünüz hamuru yaklaşık 20 dakika dinlendirin. İç malzemesini hazırlamak için soğanları kıyın, tuz ve karabiberi ekleyerek karıştırın. Hamurlarınızı unlu bir tezgah üzerine alarak ince yufkalar açın ve küçük kareler halinde kesin. Kıymalı iç malzemesinden küçük parçaları hamurun ortasına yerleştirerek kenarlarından kapatın. Yaklaşık sekiz bardak suyu tencerede kaynatın ve kaynamasının ardından mantılarınızı ekleyerek yapışmaması için arada bir karıştırın. Tavada erittiğiniz tereyağını salça, tuz, nane ve kırmızıbiber ekleyerek kavurun. Sosunuzu sulu mantı tenceresinin içine ekleyip karıştırın. Sarımsaklarınızı ezerek yoğurda ekleyin. Sulu mantıları tabaklara alarak üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirip servis edebilirsiniz.

ML® Fincan Mantısı için tıklayın
ML® Fincan Mantısı Videosu