



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

½ kg un
2 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Su
İÇİ;
300 gr kıyma
1 baş kuru soğan
Tuz
Baharat
Reyhan

Hamur malzemesi ile sert mantı hamuru yoğrulur. 15-20 dk dinlendirilir. 2 bezeye bölünerek oklava ile açılır. Küçük kareler kesilir. İç konularak mekik şeklinde kapatılır. Kaynayan tuzlu suya mantılar haşlanır. Fazla suyu alınarak salça ve sıvıyağ ile sos hazırlanır. Mantının üzerine dökülür. Kaselele alınarak sarımsaklı yoğurt ve sumak ile servis edilir.

