



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ MANTISI

- 1 kg. un
- 10 adet yumurta
- 2 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1/2 kg. buğday nişastası (hamur açmak için)
- 250 gr. margarin
- 2 lt. tavuk suyu
- 1 kg. yoğurt
- 1 kg. koyun kıyması
- 1 demet maydanoz (kıyılmış)

Yufkayı açın. Açtığınız yufkayı küçük kareler şeklinde kesin. Kıymayı kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ile yoğurun fındık büyüklüğünde yuvarlayın ve hazırladığınız kareler üzerine koyup 4 parmak yardımıyla üste doğru büzün. Ağız kısmı üste gelecek şekilde tepsiye dizin. Üzerine tavuk suyunu döküp fırında 15 dakika pişirin. Yoğurt ve kızgın yağı üzerin dökerek servis yapın.

[ML® Sosyete Mantısı için tıklayın](#)

