



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSERİ MANTISI

4 bardak un
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar su
200 gr kıyma
1 adet soğan
1,5 çaykaşığı tuz
1 çaykaşığı toz kırmızı biber
1 çaykaşığı nane
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 yemek kaşığı salça
Yeteri kadar su
1 kase sarımsaklıyoğurt
Yeteri kadar pulbiber sumak

Un tuz su yoğrularak sert mantı hamuru yoğrulur 15 dk dinlendirilir.

Soğan rendelenir kıyma tuz kırmızı biber ve nane yoğrulup iç harç hazırlanır.

Mantı hamuru açılıp minik kareler şeklinde kesilir içine iç harçtan konulup bohça şeklinde kapatılır bütün hamur bitene kadar işlem tekrarlanır.

3 litre kadar tuzlu su kaynatılır mantılar bu bol suda pişirilir. içinde 1 bardak su kalacak şekilde süzülür ve 1 bardak da soğuk can suyu konulur.

Margarin sıvı yağ salça kavrulup sos hazırlanır mantıya ilave edilir.

Tabaklara servis yapılırken üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür pul kırmızı biber ve sumak ile süslenir.



Fotoğraf "kalem" tarafından gönderildi. 15.09.2020