



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAYSERİ MANTISININ PÜF NOKTALARI

Aşçı Gülcan Gören

Kayseri mantımız bildiğiniz üzere dünya yemek listesinde aynı zamanda plakamız da olan 38. sıraya girdi. Mantının önce hamurundan bahsetmek gerekirse, sert bir hamur olması gerekiyor. Hamuruna yumurta, tuz, su ve un katıyoruz ama özelliği sert bir hamur olması ve güzelce yoğurulması gerekiyor. Kıymamız da antrikot yağsız kıymadan oluşuyor. Kıymada baharat olarak toz biber, az karabiber ve olmazsa olmazımız Osmanlı mutfağından gelen reyhanımızı kullanıyoruz. Güzelce harmanladıktan sonra küçük küçük çapraz şekilde kesiyoruz. Normalde bohça olarak sıkılıyor ama Kayseri mantısını özel yapan çapraz şekilde sıkmamız. Biz çapraz Pişirilmesi noktasında da suda pişiriyoruz biz. Köpük olana kadar iyice kaynatıyoruz. Burada sarı köpüğünün çıkması lazım. Tereyağı yapıyoruz ve salçada kavuruyoruz. Salça için domateslerimizi yazın kendimiz bağlarda yetiştiriyoruz ve bu salçada da güzelce kavuruyoruz. Özellikle kaynatıktan sonra can suyu koyuyoruz biz. Sıcak ve kaynar şekilde koymuyoruz, biraz can suyu ekliyoruz. Salça ile beraber toz biberi de kavuruyoruz. Kaynattığımız mantının suyundan alıyoruz ve biraz da ona ekleyip tekrar mantının üzerine döküyoruz. Güzel bir şekilde afiyetle yiyoruz. Lezzetli mantı bütün olmalı. Hem hamurunun güzel olması lazım, hem kıymamızın güzel olması lazım ve özellikle biz reyhanı bol koyuyoruz ve bol reyhanlı daha güzel oluyor. Pişirilmesi de önemli tabi ki. Güzel pişerse tadı da daha güzel olur.

