



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZAK MANTISI (KAZAKİSTAN)

İçindekiler

Yağlı kıyma

Havuç, Sogan

yesil biber

Maydanoz

Tuz, Biber

Un

Tuz

Ilık su

Yapılışı:

Kazak mantisinin özel tenceresi vardır, bes katlı. En alt tencere haricinde diğer üst tencereler elek gibi altları deliktir. Kazak mantisi buharda yapılır. En alttaki tencerede su kaynar, üstdekilere buhari gider ve mantiyi buhar pisirir.

Hamuru ince acip, 6X6 cm dört köşe halinde kesilip ortasına bir dolu yemek kasığı karıştırılmış mazemeden koyulup hamur zarf halinde kapatılır. Sonra delikli tencereye dizilip suyu 20 dakika kaynatılır. Sonra servis yapılır.