KIYMALI BUĞU MANTISI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

100 gr kıyma
Tuz
Karabiber
Cırgalan kırmızı toz biber
Hamur için:
500 gr un
1 yumurta
Tuz
Yeteri kadar su
Sunum İçin:
Tereyağı
Sarımsaklı yoğurt

Mantı hamuru için un, tuz ve yumurtayı bir kaba alın. Yeteri kadar su ekleyip sert bir hamur yoğurun. Baklava yufkası inceliğinde açıp karelere kesin. Ortalarına kıyma, karabiber, kırmızı toz biber ve tuz karışımını paylaştırıp çiçek gibi kapatın.
Tencerenin içine sığacak büyüklükte bir tabağın içine sıralayın.
Tencerede suyu kaynatıp içine tabağı taşıyabilecek bir fincan yerleştirin. Tabağı üzerine yerleştirip tencerenin kapağını aralıklı olarak kapatın. Mantılarını buharda pişirin. Mantıları servis tabaklarına paylaştırıp üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin. Sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:117172 • adı:Kıymalı Buğu Mantısı (Kayseri) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:59