



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KAYSERİ MANTISI

Pınar Kayseri Mantısı

1.5 Lt Su

1 Tatlı Kaşığı Tuz

4 Su Bardağı Pınar Yoğurt (Önceden Buzdolabından Çıkartılmış Çırpılmış Ve Oda Sıcaklığına Getirilmiş)

2 Yemek Kaşığı Pınar Tereyağı

1 Çay Kaşığı Tatlı Kırmızı Toz Biber

½ Tatlı Kaşığı Kuru Nane

1 Çay Kaşığı Sumak

1 Diş Sarımsak

1,5 lt suyu tencereye alınız. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ilave ederek kaynamaya bırakınız.

Su kaynamaya başlayınca, çözülmesini beklemeden mantıyı ilave ediniz.

Kaynama noktasına geldikten sonra 15-20 dakika pişirerek tencereyi ocaktan alınız.

Mantıyı eşit miktarda tabaklara boşaltınız. Üzerine oda sıcaklığında çırpılmış yoğurt (isteğe göre dövülmüş sarımsak eklenmiş) dökünüz.

Tereyağını küçük bir tavada eriterek içerisine tatlı kırmızı toz biber, nane, sumak ekleyiniz.

Tereyağını köpürterek mantının üzerine dökünüz ve servis ediniz.

