



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KULAKLI MANTI (SİVAS)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Bir gün önceden hazırlanmış ve dinlendirilmiş hamur

Yağsız ve iki kere çekilmiş kıyma

Biber

Limon

Tuz

Soğan

Sarımsak

Tereyağı

Önceden hazırlanan hamur yufka şeklinde açılır, demir bir bardak yardımı ile elde edilen yumuşak yufkalar kesilir, oluşan yuvarlak şeklindeki yufkalar hazırlanmış iç ile doldurulur. Bu doldurma esnasında yemeğin adını aldığı kulak şekli verilir. İçinin doldurulmasında dikkat edilmesi gereken nokta, işaret parmağının kesilen yufkanın içinde, hamurun yapışmasını sağlayacak şekilde kullanılmasıdır. Başparmak ile de kenarlar birbiriyle yapıştırılır ve parmak uçları da hafifçe hamura bastırılarak kulağın katmanlarını karşılayacak biçimde şekil verilir. İç hazırlanırken dikkat edilmesi gereken nokta: Etin yağsız tarafından iki kere çekilmesidir. Malzemelerinin hazırlanmasında isteğe bağlı olarak sarımsak kullanma ve limon kullanılabilir.

Bir tencereye konulan suyun kaynamasıyla birlikte mantılar suya bırakılır, kaynar durumda olan mantıların üzerine bolca eritilmiş tereyağı ilave edilir. 10-15 dakika daha suda haşlanıp birlikte servis tabaklarına alınıp, servise sunulur.

Not: Yemek kültürünün geçmişten taşınıp geleceğe aktarılmasında usta- çırak ilişkisi söz konusudur, büyükler sahip oldukları kültürlerini gelecek nesillere öğretmek bu süreci sürdürürler. Kulaklı mantının da bu şekilde yapımı sürdürüldüğü görülmektedir.

Misafirler için yapılan ve hazırlanması oldukça zahmetli olan kulaklı mantının farklı yörelerde varyantlarına rastlanılmaktadır; Muş yöresinde [fiemşuk](#), Çerkez yemeği olan [kürze](#) ile ve Kayseri'de yapılan kulaklı mantıdan yapılaş ve lezzet yönünden ayrılmaktadır. Kültür turizmüne ekonomik açıdan herhangi bir katkısı bulunmamaktadır.