



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTI HAKKINDA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Mantı Anadolu'nun genelde orta ve doğusunda hazırlanan çok özel bir hamur işi türüdür. Kendine özgü lokantalarda tek başına ya da çoktan seçmeli (alakart) münülerin uygulandığı işletmelerde ara sıcak (sıcak antre) olarak sunulur. İç malzeme, kıyma, soğan, maydanoz, tuz ve karabiberin sırasıyla eklenmesiyle kavrulmuş hazır hale getirilir. Un, tuz, su ve yumurtanın ölçülü kullanımı ile hazırlanan hamurlar bir süre dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenen hamur açılır ve kareler halinde kesilir (Bazı yörelerimizde üçgen kesilir). Karelerin tam ortasına hazırlanan iç konulup, hamurun dört ucu da birleştirilip yapıştırılır. Fırında pembeleştirilir ya da kaynayan tuzlu suda haşlanır. Bazı yörelerimizde ise her iki işlem de uygulanır Haşlama işlemi su yerine lezzet artırıcı olarak et suları ya da özel salçalı, yağlı soslarla da yapılabilir. Yöresel farklılıklar gösterse de mantı yapımının temel özellikleri aynıdır. Bu nedenle sunum farklılığına çok fazla rastlanmaz. Kayseri ilimizin mantısı çok meşhur olduğu için, Kayseri Mantısı en çok bilinen türüdür. Bir yemek kaşığına kırk tane konulabildiği söylenir. İç boş olarak kapatılan çeşidine sosyete mantısı ya da yalancı mantı, rulo yapıp kesilen ve fırınlanana Yörük mantısı, lahmacun şeklinde hazırlanan ve kat sonlanan çeşidine ise Sabit mantısı denir. Mantı hazırlanan özel sosu ile sunulur.