



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAŞA MANTISI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

Yarım ay bardağı limon suyu
Yarım ay bardağı sulu yoğurt
1 ay bardağı süt
2 yumurta
Yeteri kadar un
200 gr 2 kere çekilmiş yağsız koyun kıyması
Cırgalan kırmızı toz biber
1 ay bardağı sıvı yağ
4 su bardağı sıcak et suyu
Sala
2 diş sarımsak
Tuz

Yoğurt, sarımsak, limon suyu, süt, yumurta ve yeteri kadar un ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun.

Hamuru 10 bezeye ayırın. Baklava yufkası inceliğinde açın.

Yufkaları 4'er cm'lik şeritlere kesin. Kıyma tuz, kırmızı toz biberi bir kaptaki karıştırıp hamurlara paylaştırın.

Hamurların iki başını büküp gül şekli verin. Fırın tepsisini yağlayıp mantıları dizin. Mantıların üzerine sıvıyağ veya tereyağı sürün.

Önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak et suyu, salça ve kırmızı toz biberi karıştırıp pişmiş mantıların üzerine gezdirerek dökün. Fırında bir süre daha pişirin. Fırından alıp tabaklara paylaştırın. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirip servis yapın.