



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRAVU MANTISI (KAYSERİ)

3 domates
3 çorba kaşığı sıvıyağ
3 su bardağı su
Kırmızı tozbiber

Hamur için:

4 su bardağı un
1 yumurta
1 su bardağı su
Tuz

İç malzeme:

200 gr beyazpeynir
2 soğan
2 sivribiber
Kırmızı tozbiber

- İç malzeme için; peyniri ufalayın. Soğanları soyup küp şeklinde doğrayın. Biberleri temizleyip küçük küçük doğrayın. Peyniri bir kaba alıp soğan, biber ve kırmızı tozbiberi ilave edip harmanlayın.
- Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Su, yumurta ve tuz ilave edip kulak memesinden biraz daha sert bir hamur yoğurun. Hamuru 20 dakika dinlendirip bezeler hazırlayın. Her bir bezeyi 1 mm kalınlığında açın ve kenarları 1.5 cm olacak şekilde kareler kesin. Hazırladığınız iç malzemeyi mantı hamurlarına paylaştırıp üçgen şeklinde kapatın. Mantıları teflon tavada az yağda kızartın.
- Domatesleri rendeleyin. Bir tencerede sıvıyağı kızdırıp domatesi ekleyin ve salça kıvamına gelinceye kadar pişirin. Suyu ekleyip kaynatın. Mantıları ilave edin ve 10 dakika pişirin. Suyunu çekince tabaklara paylaştırıp kırmızı pulbiber serpererek servis yapın.