



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE BUĞU MANTISI (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

500 gr un
2 yemek kaşığı tereyağı
3-4 diş sarımsak
1 kase yoğurt
Sumak
Tuz

Tuz, un ve yeteri kadar suyu ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Üzerini bir bezle kapatıp 20 dakika dinlendirin. Bezelere ayırıp baklava hamuruna yakın bir incelikte açın. 3 cm²'lik karelere kesin. Küçük kare hamurların uçlarını bir araya getirip kapatın. Kapattığınız hamurları kevgire dizin. Kaynayan suyunu üzerine kevgiri yerleştirip üzerini bir kapakla kapatın. Hamurlar pişince bir tepsiye alın. Üzerine eritilmiş tereyağını gezdirerek dökün. Sarımsakları incecik kıyıp yoğurt ile karıştırın. Mantıları sarımsaklı yoğurt ve sumakla birlikte servis yapın.