



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ YAĞ MANTISI

4 subardağı un
3 tatlı kaşığı maya
2tatlı kaşığı tuz
2tatlı kaşığı şeker
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı süt
Yeteri kadar un
200 gr kıyma
2 adet soğan
1 tatlıkaşığı tuz
1 tatlıkaşığı karabiber
1 tatlıkaşığı kimyon
1 tatlıkaşığı reyhan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 bardak sıcak su
1 çay kaşığı tuz
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz

Ilık suya maya ve şeker beş dakika ıslatılır.

Hamur mayası karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.

Üzerini kapatılarak bir saat dinlendirilir.

Kıyma, baharat ve kıyılmış soğan iyice karıştırılarak yoğrulur.

Sarımsaklı yoğurt hazırlanarak bir kenara alınır

Sos için sıvı yağ ve margarin eritilir salça ilave edilip kavrulur. Üzerine sıcak su ve kırmızı biber ekleyerek kaynatılır. Ocaktan alınarak bekletilir.

Mayalanan hamur iki parçaya ayrılır.

Merdane yardımıyla mantı hamurundan daha kalın açılır. (ince açılırsa kuru olur)

Bıçak yardımıyla dört parmak enliğinde kareler kesilir.içine kıymalı harç konularak İrice bohçalar kapatılır.

Malzeme bu şekilde bitene kadar yapılır.

Kızartma tenceresinin yarısına kadar bol sıvı yağ konulur.

Yağ ısınınca mantılar yağa atılır.

Atılır atılmaz hemen ters çevrilir. (yarı kızarıncaya çevrilirse dönmüyor)

Her iki tarafını da kızartınca ayrı bir tencereye konularak kapağı kapatılır. (burası çok önemli yoksa mantımız kuru olur)

Mantılar servis tabağına alınır.

Önceden hazırladığımız salçalı sos üzerine gezdirilir.

İster yanına isterseniz üzerine dökülen sarımsaklı yoğurtla servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:101162 • adı:Kayseri Yağ Mantısı • gönderen:bakır tas • indirme tarihi:13.03.2025 - 05:21