



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞ MANTISI (KAYSERİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Hamuru için:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Yarım çay bardağı yoğurt

Yarım çay bardağı su

1 yemek kaşığı yaş maya

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

Harcı için:

175 gr. kıyma

2 tatlı kaşığı Cırgalan kırmızı toz biber

1/4 demet maydanoz

Tuz

Üzeri için:

2 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

Salçalı sosu için:

2 kaşık salça

1 tatlı kaşığı Cırgalan kırmızı toz biber

1 kaşık yağ

Un geniş bir kaba alınır, ortası açılarak sıvı yağ, yoğurt, maya, su ve tuz ilave edilerek yoğrulur ve kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur 2 bezeye ayrılır ve bekletilerek mayalandırılır. Hamur mayalanırken iç harcı için bir kaptaki kıyma, toz biber, ince kıyılmış maydanoz ve tuz iyice karıştırılır. Mayalanan her bir beze 1 mm. kalınlıkta açılır ve 4 cm. büyüklükte karelere kesilir. Kesilen kare hamurunun içine çiğ kıyma harcı konularak dört köşesi birleştirilerek bohça şeklinde kapatılır. Kızgın bol yağda kızartılır. Sosu için tavaya yağ konularak salça kavrulur ve kırmızı toz biber eklenir. Üzeri için yoğurt çırpılır, 2 diş sarımsak soyulup ezilerek yoğurt ile karıştırılır. Kızartılan mantılar servis tabağına alınarak, üzerlerine yoğurt ve salça sosu gezdirilerek servis yapılır.



