



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAĞ MANTISI (KAYSERİ)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg un  
1 tatlı Kaşığı Tuz  
1 adet paket yaş maya  
Orta boy haşlanmış ve rendelenmiş patetes  
Yeteri kadar ılık su  
İçi için:  
500 gr. Yağsız kıyma  
Orta boy Kuru soğan  
1 tatlı Kaşığı kırmızı biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Yoğrulan hamurun üzerine zeytinyağı ilave edilir. Hamurun içi hazırlanır ve içine bir demet maydanoz kıyılmak suretiyle ilave edilir. Hamur 7-8 cm kare olacak şekilde kesilir . bu biçimde kesilen hamura içi ile doldurulur. Manti doldurulduktan sonra kızartılır. Kızartılan mantını üzerine zeytinyağından yapılan sosu ilave edilir.

---