YAĞ MANTISI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

5.5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı yaş maya
1 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 bardak ılık su
1 çay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
300 gr kıyma
2 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı zeytinyağı
Sosu için:
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 bardak su
1 çay kaşığı tuz
3 bardak süzme yoğurt
2 diş sarımsak

Ilık suyun içinde maya ve şekeri karıştırıp mayalanması için 5 dakika bekleyin.
Mayalı suya, yumurtayı, zeytinyağını, yoğurt ve tuzu karıştırın.
Un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
30 dakika dinlendirin.
Kıymanın üzerine ince doğranmış biberleri, tuzu ve kırmızı toz biberi ekleyip iyice yoğurun.
Sos için tereyağını ve zeytinyağını tavaya ilave edip domates salçasını kavurun.
Tuzu, kırmızı toz biberi ve suyu ilave ederek 5 dakika daha pişirin.
Hamuru 2 eşit parçaya ayırın.
Oklava ile kalın bir yufka büyüklüğünde açın.
Su bardağı yardımı ile yuvarlak parçalar kesin.
Hamurların içine iç harç ekleyin.
Hamurun kenarından içe doğru yan yana katlayın. (İsterseniz yuvarlak bezeler gibi de kapatabilirsiniz)
Kalan bezeyi de aynı şekilde hazırlayın.
Kızgın yağda önce kıymalı tarafını daha sonra diğer tarafını kızartın.
Hazırlanan sos ve sarımsaklı yoğurtla servis edin.

© lezzetler.com tarif no:148771 • adı:Yağ Mantısı (Kayseri) • gönderen:patavat • indirme tarihi:11.05.2024 - 06:57