



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞ MANTISI (KAYSERİ)

Hamuru için:

Yarım paket yaş maya

1 adet yumurta

2 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Maya için:

1,5 - 2 su bardağı ılık su

Tuz

Yeterince elenmiş beyaz un

İçi için:

300 gr kıyma

1 adet kuru soğan (rendelenmiş)

Tuz

Karabiber

Sosu için:

1,5 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı veya daha fazla su

Tuz

Kuru nane

Pul biber

Yoğurt Sosu için:

1 kg çırpılmış yoğurt

3-4 diş dövülmüş sarımsak

Tuz

Kızartmak için:

Sıvı yağ

İlk olarak maya, su, sıvı yağ, yumurta, yoğurt, tuz ve un karıştırılır.

Kulak memesinden biraz daha yumuşak hamur elde edilir.

Üzerini örtülerek yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakılır. Bu arada iç malzemesi hazırlanır.

Yoğurt ve ezilmiş sarımsaklar çırpılır.

Bir tavada yağ içinde salçalar kavrulur.

Üzerine suyu ve baharatları eklenerek pişirilir.

Mayalanan hamuru ikiye eş parçaya bölünür.

Her parça oklava yardımı ile büyükçe açılır.

Açılan hamurun yarısına minik minik kıymalı içi yerleştirilir.

Hamurun diğer boş kısmı üzerini örtülerek kapatılır.

Ardından hamur çay bardağı ile kesilerek yuvarlak mantılar yapılır. İsterseniz karelere bölüp mantı şeklinde de kesebilirsiniz.

Bol ve kızgın yağda puf puf olana kadar kızartılır. Fazla yağın alması için havlu kağıt üzerine alınır.

Servis tabağına alınarak üzerine bolca yoğurt ve salçalı sos dökülür.



© lezzetler.com tarif no:161125 • ad:Yağ Mantısı (Kayseri) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:01.04.2025 - 07:17