

Kayseri Mantisi

Malzemeler

Hamuru için:

2 su bardagi un

1 yumurta

1 cay kasigi tuz

1 bardak su

lc malzemesi:

250 gram dana kiyma

2 adet sogan

1 tatli kasigi toz biber

1 cay kasigi reyhan

Sos için:

1 kasik biber salcasi

1 kasik domates salcasi

2 kasik tereyagi

1 cay bardagi sivi yag

Uzeri için:

Sarimsakli yogurt

1 tatli kasigi sumak

Yapilisi

2 bardak una bir yumurta kirilir, bir cay kasigi tuz serpilip bir bardak su eklenerek yogurulur. Istenilen kivama gelen hamur uzeri ortulerek dinlendirilir. 2 sogan yemeklik dogranarak suyu sikilir. 250 gram kiyma, bir tatli kasigi toz biber, bir cay kasigi reyhan soganlarla birlikte yogurulur. Dinlenen manti hamuru unlanan masada acilir. Istenen buyukluge gelen hamur, katlanarak masaya serilir. Hamur once seritler halinde daha sonra da kare kare olacak sekilde kesilir. Kare manti hamurlari, kiymali harc koyularak kapatilir. Sicak suya atilan mantilar, pisince soguk suya tutularak soklanir. Fazla suyu dokulen mantiya, 2 kasik tereyagi, bir cay bardagi sivi yagda birer kasik biber ve domates salcasi kavru olarak ilave edilerek pisirilir. Pisen soslu mantimiza sarimsakli yogurt eklenip uzerine sumak serpilir.