

Kayseri Usulu Manti

Malzemeler

İç Malzemesi;

500 gr. kıyma

2 kuru soğan

Yarım demet maydanoz

1 tatlı kaşığı pul biber

1/2 tatlı kaşığı karabiber

Tuz

Sos Malzemesi;

200 gr. tereyağı

3 sivri biber

3 domates

1/2 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı domates salçası

Hamur Malzemeleri;

2 yumurta

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 kg. buğday unu

Yapılışı

İç malzemenin hazırlanışı; Soğanlar, maydanoz ince kıyılır. (soğanı robotta çekiyoruz ama rendelemeyi tercih edenler de var) Kıymaya baharatlarla ilave edilir ve yoğrulur.

Sosun hazırlanışı; Domatesler küçük kupler halinde doğranır. Biberler ince kıyılır.

Küçük bir tencerede tereyağı eritilir. Biberler biraz kavrulur, domatesler ilave edilir.

Salçalar ilave edilir karıştırılır. 5-6 dakika kısık ateşte pisirilir.

Hamurun hazırlanışı; Yumurta ve tuz bir çatalla veya mikserle çırpılır. Un ve su ilave edilerek kati bir hamur yoğrulur.

Hamur dört parçaya ayrılır. Üzeri nemli bir bezle örtülüp 20 dakika dinlendirilir.

Hamuru yarım mm kalınlığında (borek yufkasından biraz kalın) açılır. açtığınız hamuru 1 cm'lik seritler halinde kesilir. Bu seritleri üst üste koyup 1 cm'lik kareler kesilir.

Hazırladığınız içi içlerine koyup bohça gibi (bohça gibi de değil ama bunu tarif etmek için bir örnek bulamadım, dört kösesi bir araya gelecek şekilde diyelim) kapatılır.

Manti kaynar tuzlu suda haşlanır. Üstüne soğuk su gezdirilir. Manti tencerenin altına çokunce üstünden fazla suyu süzülür. Sos ilave edilir, karıştırılır. Sarımsaklı yoğurtla servis yapılır.