

# Kayseri Mantısı Otantik

Toplam 105 dk Hazırlama 90 dk · Pişirme 15 dk 6 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 17/10

Kayseri mantısı küçük taneleri kıyma ile kapandı. Sarımsaklı yoğurt ve salçalı yağla servis edilir.

## Malzemeler

- 500 gr Un
- 1 adet Yumurta
- 300 gr Dana kıyma
- 500 gr Yoğurt

## Yapılışı

- Başlangıç olarak un, yumurta ve suyla sert hamur yoğurun.
- Hamuru küçük karelere kesip kıyma ile kapatın.
- Mantıları 12-15 dakika haşlayıp yoğurtla servis edin.
- Hamuru kapatırken kenarları parmak ucuyla bastırarak, harç fırından çıkmasını.
- Tepsisini yağlayıp parçaları taralı kâğıza dizin, sıcak hava aralarında geçsin.

### PÜF NOKTASI

Mantıları küçük kapatın. Şişme sırasında formu daha iyi korunur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, üstüne yoğurt ve naneli yağ gezdirin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta