

# Kayseri Yağ Mantısı

Toplam 85 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Zor

~480 kcal

Açılış 16/10

Kayseri yağ mantısı mayalı yumuşak hamuru kıymalı domates salçası ve kızartma yağda kızartılarak servis edilen yöresel bir hamur işidir. Sarımsaklı yoğurt ve salçalı tereyağlı servis edilir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 500 gr Un
- 220 ml Su

### İç için

- 250 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan

### Servis için

- 300 gr Yoğurt
- 2 diş Sarımsak

### Yağ için

- 40 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 adet Yumurta
- 500 ml Sızma Yağ (kızartma için)
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Ilık suya mayayı ve bir tutam tuzu ekleyip 5 dakika bekletin; geniş kaseye unu alıptan sonra yumurtayı ve yoğurdu ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun.
2. Hamurun üzerini nemli bezle örtüp 15-20 dakika dinlendirin.
3. Kıymayı rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve pul biberle iyice yoğurup iç harcını hazırlayın.
4. Dinlenen hamuru unlanmış tezgahta yarım santim kalınlığında 6-7 cm kareler kesin; her karenin ortasına bir tatlı kaşığı harc koyup karşı kenarın üstte birleştirip bohça gibi kapatın.
5. Geniş tavada sızma yağta ateşte kızartarak alt yüzüne kızartma yağ sürün, her iki yüzü kızartana kadar 6-7 dakika kızartın. Kızartılan mantıları tereyağlı sızma yağda kızartın.
- 6.

Yoğurdu rendelenmiş sarımsak ve bir tutam tuzla çırpıp servis tabağına yayarak mantıların üzerine yerleştirin.

7. Küçük tavada tereyağı eritip salçayı 11 dakika kavurun, mantıların üzerine gezdirip pul biberle servis edin.

#### PÜF NOKTASI

Mantıların iri kapatmayla yağı mantıların küçük boyutta daha dengeli görünür.

#### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek sıcak servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta