

Kayseri Yoğurtlu Yağ Mantısı

Toplam 105 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 15 dk

5 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 16/10

Yağ mantısı mayalı hamuru k1yma harçla bohça gibi kapatılır. Zartan sarımsaklı yoğurt ve domates sosuyla tamamlanan Kayseri yemeğidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 paket Instant maya
- 250 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Domates püresi
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, süt, yoğurt, yumurta, maya ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 35 dakika mayalandırın.
3. Kıyma rendelenmiş soğan ve baharatları 5 dakika yoğurun.
4. Hamuru açılarak karelere kesin ve kıyma harçla bohça kapatın.
5. Mantıları 175°C yağda 5-6 dakika altı renye kızartın.
6. Tereyağında domates püresini 5 dakika pişirin.
7. Mantıları sarımsaklı yoğurt ve domates sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak kızartma sırasında hamur kalmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt, tereyağlı domates ve kuru naneyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta