

Mantı

Toplam 110 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Zor

~380 kcal

Açılış 16/10

Kayseri'nin meşhur mantı küçük hamur kesecikleri içinde kıyma, yoğurt ve tereyağı sos ile.

Malzemeler

Hamur için

- 3 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 0.5 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

İç harç için

- 200 gr kıyma
- 1 adet soğan (rendelenmiş)
- 0.5 çay kaşığı karabiber

Sos için

- 300 gr yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 50 gr tereyağı
- 1 yemek kaşığı pul biber

Yapılışı

1. Un, yumurta, su ve tuzla sert bir hamur yoğurun. 30 dk dinlendirin.
2. Kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi karıştırılarak harç yapın.
3. Hamuru ince açarak küçük kareler kesin, ortasına harç koyup kapatın.
4. Kaynar tuzlu suda 15-20 dakika haşlayın.
5. Sarımsaklı yoğurdu hazırlayın. Tereyağına pul biberi ekleyin.
6. Mantı tabağına alın. Yoğurt ve pul biberli tereyağı ile servis ediniz.

PÜF NOKTASI

Hamuru kapatırken kenarları iki kez bastırarak haşlarken açılmalarını korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve pul biberli tereyağı ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta