

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

1. Un, yumurta ve suyla sert hamur yoğurun.
2. Hamuru küçük karelere kesip kıyma ile kapatın.
3. Mantıları 12-15 dakika haşlayıp yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantıları küçük kapatın çamaşırda formu daha iyi korunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, üstüne yoğurt ve naneli yağ gezdirin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta