

Kayseri Yağ Mantı

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~610 kcal

Kayseri yağ mantı, mayalı kıymalı hamur bohçalarıdır. Kızartılarak sarımsaklı yoğurt ve salçalı sosla sunan doyurucu bir yöre tabağıdır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 2 yemek kaşığı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 250 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Sarımsaklı yoğurt
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Un, maya, yoğurt, yumurta ve 1 litre suyla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru oda sıcaklığında 10 dakika dinlendirin.
- Kıyma rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi yoğurun.
- Hamuru kare kesip kıymalı harçla küçük bohçalar kapatın.
- Mantıları kızgın yağda 3-4 dakika renk alana kadar kızartın.
- Yoğurt ve salçalı sosla bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 10 dakika dinlendirmek kızartmada kabarmasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve biberli salça sosuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

