

Kayseri Yağ Mantısı

Toplam 75 dk

Hazırlama 55 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Zor

~344 kcal

Açılış 16/10

Kayseri yağ mantısı küçük mantılardan oluşur. Yoğurt ve salça ile yağla kaplanarak yoğun lezzetli bir yerel tabaktır.

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

Yapılışı

- Un ve suyla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Kıyma ve soğanla iç hazırlayıp mantı kapatın.
- Mantıları 12 dakika haşlayıp sarımsaklı yoğurt ile salça yağla servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantıları çok iri kapatmayın. Yağ mantısı küçük boyutta daha dengeli görünür.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

