

# Mantı

Toplam 80 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 tereyağlı 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 açılarak 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 tavağa alıp yoğurt ve pul biberli tereyağı ile servis edin.

### 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