



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

YAĞ MANTISI



Yarım paket çabuk maya
1,5 su bardağı ılık su
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un (yaklaşık 2,5-3 su bardağı)
İçi için;
300 gram orta yağlı kıyma
1 adet kuru soğan
15-20 dal maydanoz
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kırmızı pul biber
1 ay kaşığı tuz
zeri için;
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak
1 ay kaşığı tuz
Sos için;
1,5 çorba kaşığı domates, biber salçası karışımı
1,5 su bardağı su
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay kaşığı tuz
Kızartmak için;
Sıvıyağ

- # Yoğurma kabına, yumurta, ılık su, maya ve tuz konur, karıştırılır. Çok sert olmayacak kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır 15 dakika dinlenmeye bırakılır.
- # Bu arada i hazırlanır, kıyma, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, karabiber, pul biber ve tuz karıştırılır.
- # Yoğurt pürüzsüz bir hal alana kadar ırpıldıktan son 4-5 kaşık kadar su, sarımsak, tuz eklenir, karıştırılır.
- # Üst sosu hazırlamak için, tencereye sıvıyağ, biber salçası, domates salçası ve tuz konur 1-2 dakika kavrulduktan sonra 1,5 su bardağı sıcak su katılır, bir taşım kaynatılır.
- # Hamur 3 eşit parçaya bölünür, her parça normalden biraz daha kalın açılır. Bıçakla 3x3 cm. karelere kesilir.
- # Karelerin ortalarına fındık kadar kıymalı i bırakılır. Sonra ele alınır, önce orta birleştirilir, bastırılır, daha sonra, iki kenar ortada birleştirilerek bastırılır.
- # Tavaya, bir parmak kadar sıvıyağ konur, çok kızdırmadan sadece ısıtılır, mantılar, ağır ağır kızartılır, kızaran mantılar çukur bir kaba konur.
- # Kızartma sırasında sertleşmiş olabileceğinden önce salçalı sos gezdirilir, sonra, sarımsaklı yoğurt konur ve servise sunulur.

Not: Yağ mantısı Kayseri'ye özgü geleneksel bir lezzettir.