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 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için;
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
Sos için;
1,5 çorba kaşığı domates, biber salçası karışımı
1,5 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay 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 üzeri kapatılır 15 dakika dinlenmeye bırakılır.
Bu arada iç hazırlanır, kıyma, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, karabiber, pul biber ve tuz karıştırılır.
Yoğurt pürüzsüz bir hal alana kadar çırpıldıktan 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 iç 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.