PİLAHUR

2 Adet yumurta
2 Su bardağı ılık su
Alabildiği kadar un
1 Çorba kaşığı salça
3 Adet olgun domates
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Su bardağı dolusu rende peynir
8 – 10 Dal maydanoz
1 Çorba kaşığı tuz

Un, yumurta, su, tuz birlikte yoğrulur, biraz sert bir hamur elde edilir.
Hamur yarım saat dinlendirildikten sonra tek büyük bir yufka açılır.
Yufkadan 2x2 cm. büyüklüğünde kareler kesilir, arasına maydanozlu peynir konur, üçgen şeklinde kapatılır.
Yağlanmış kuru fırın tepsisine dizilir, 180 derece fırına verilir.
Mantılar fırında pişerken, bir tavaya yağ konur, biraz ısınınca üzerine rende domates eklenir.
Domates pişince salça ve tuz konur. Kıvamı koyu olursa, yarım bardak kadar sıcak su eklenebilir.
Fırından çıkan kızarmış mantıların üzerine sıcak olarak domatesli sos gezdirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Pilahur, Kayseri usulü değişik bir mantıdır.