

# Kayseri Mantısı

## Un



Geniş tarlalarda yetişen buğdaylar yaz boyunca güneşin altında olgunlaşır ve hasat makineleriyle toplanır. Sonra da öğütülerek un hâline gelir ve mantının incecik hamuruna dönüşmeye hazır olur.



## Et



Mantının iç harcındaki et, geniş çayırlarda otlayan danalardan elde edilir. Bir işleme tesisinde çekilip paketlenen sonra mantının harcında kıyma olarak kullanılır.



## Tuz ve baharatlar

Mantı hamuruna eklenen tuz; hamurun ince ve kolay açılmasına, yapışkanlığının azalmasına yardımcı olur. İç harcına eklenen tuz, karabiber ve kırmızıbiber ise mantının lezzetini artırır.



## Yumurta

Mantının hamurunu daha dayanıklı hâle getiren yumurta, tavuk çiftliklerinden gelir. Yumurta, hamura istenilen kıvamın verilmesinin yanı sıra mantının rengi açısından da önemlidir.



## Kuru soğan

Mantının iç harcındaki en önemli tatlılardan biri de kuru soğandır. Toprağın altında büyüyen bu sebze, incecik doğranarak mantının harcında yerini alır.



# ında Neler Var?

Kayseri mantısı, incecik açılan hamurun minik kareler hâlinde kesilip içine kıymalı harç konmasıyla yapılır. Bu küçük kareler bohça şeklinde dikkatlice kapatılır ve kaynar suda haşlanır. Böyle anlatılınca mantının minik hamur toplarından ibaret olduğunu düşünebilirsiniz. Ama aslında her bohçanın içinde, ülkemizin dört bir yanında yetişen ve hazırlanan malzemelerin uzun yolculuğu saklıdır.

## Reyhan

Güzel kokulu bir bitkidir. Mantı harcına hafif bir tazelik ve güzel koku katar.



## Yoğurt

Mantının üzerine dökülen yoğurt, ülkemizin dört bir yanındaki süt çiftliklerinden gelen sütün mayalanması ile yapılır. İsteğe göre mantının üzerine sarımsaklı ya da sade yoğurt dökülebilir.



## Tereyağı

İnek, koyun, keçi gibi hayvanların sütünün içindeki yağın ayrılmasıyla tereyağı yapılır. Yağ içeren tüm sütlerden elde edilebilir. Üretimi için en elverişli süt inek, koyun ve keçi sütüdür. Eritilip mantının üzerine döküldüğünde mis gibi kokusuyla yemeğin lezzetini daha da artırır.



## Salça

Tarla ve bahçelerde olgunlaşan domates veya biberin güneşte bekletilmesi ya da ocakta pişirilip yoğunlaştırılmasıyla yapılır. Tereyağına karıştırılarak mantının sosunu oluşturur.

