



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BOŞNAK MANTISI (BOSNA-HERSEK)

1 adet yumurta
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
İçi için:
200 gr kıyma
1 adet ufak soğan
7-8 dal maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt

Çukur bir kaptaki yumurta, yağ ve su karıştırılır. Üzerine tuz ve yumuşak kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 10-15 dakika dinlendirilir. Bu arada iç hazırlanır; soğan rendelenir, maydanoz kıyılır, Kıyma, tuz ve karabiber eklenir, karıştırılır. Hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça tatlı tabağı kadar açılır. Sonra üst üste konur ve olabildiğince ince açılır. Sonra kibrit kutusu kadar kare kesilir. Ortasına iç konur. İki ucu sıkıştırılır, pide şeklinde kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek servise sunulur.

[ML® Lokum Pilavı için tıklayın](#)