BOŞNAK MANTISI

1 kilo un
Bir miktar ılık su
Bir tutam tuz
Yarım kilo kıyma
2 adet soğan
5 su bardağı sana yağı
Bir miktar yoğurt
Bir miktar salça

Önce unu bi kaba döküp bir tutam tuzla ilave ediyoruz. Ilık olan suyu yavaşça döküp hamur haline getiricez. Hamur yumuşak olması gerekiyor. Kulak memesi kıvamı. Bu hamurumuzu 10 dakika bekletip tekrardan yoğuruyoruz. Sonra hamuru 3 e bölerek 30 dakika daha bekletmeliyiz. Diğer tarafta soğanları ince ince doğrayıp kıymayla harmanlayalım.Beklettiğimiz hamurlardan bir tanesini alarak merdaneyle azıcık açıp 2 kaşık yağ dökerek bu hamuru yufka gibi açıyoruz. Yuvarlak bi masada yaptığım için o şekilde anlatıyorum size.Yufka gibi açtığımız hamurların kenarlarına kıymanın bi kısmını koyuyoruz çevreleyecek şekilde.Üstünüde hamurun bi kısmıyla örtüyoruz ve 1 kaşık yağ döküyoruz.Elimizin ön yüzüyle hamurun yuvarlanmasını sağlayıp hamuırumuzun simit şeklini almasını sağlayalım.Simit görünümünde olan hamurları elimizle yada bıçak yardımıyla koparark sanayağıyla yağladığımız tepsiye dizelim. Diğer hamurlarıda yukarıda anlattığım şekilde yapıp önceden ısıttığımız 200 derecelik fırında 40-50 dakikada pişirelim.

ML® Fincan Mantısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:71224 • adı:Boşnak Mantısı • gönderen:çaylak2 • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:36