



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOŞNAK BÖREĞİ MANTISI

Sabiha Çakıcı

1 kilo un

Tuz Ilık su

İç harcı için:

½ kilo kıyma

Tuz

Karabiber

Araları yağlamak için:

100 gr tereyağı

100 gr kaymak

½ çay bardağı sıvı yağ

Yoğurma kabımızın içine unu eleyerek koyuyoruz. 2 tatlı kaşığı kadar tuzu ilave edip ılık su ile çok yumuşak bir hamur kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz. Hamurumuzu dinlenmeye bırakıyoruz. Bu sırada iç malzemeleri olan soğanı küçük küçük doğrayıp 3 diş sarımsağı eziyoruz, içine kıyma ve karabiberi ekleyip iyice yoğuruyoruz. İç harcı bir kenara alıyoruz. Ayrı bir tavada tereyağı, kaymağı ve sıvı yağı eritiyoruz. Hamurları dinlendikten sonra önce elimizde daha sonra masanın üzerine koyup yavaşça kenarlarından çekerek büyütelim. Açma işlemi bittikten sonra 2 veya 3 yemek kaşığı erittiğimiz yağdan üzerine sürelim. İç malzemesini koyup hamurumuzu rulo haline getiriyoruz, rulo haline gelen hamuru bir bıçak yardımıyla küçük küçük kesip yağlanmış tepsiye diziyoruz. Tüm hamurlar için aynı işlemi yapıyoruz. En son olarak üstlerine yağlı karışımdan sürelim. 180 derece fırında altı üstü kızarana kadar pişiriyoruz.

