



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOŞNAK MANTISI (BALIKESİR)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Un  
Su  
Tuz  
Yoğurt  
Sarımsak  
İçi için:  
Kıyma  
Soğan  
Karabiber

Unu yeteri kadar su konularak, hamur şekline gelinceye kadar yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilince yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra oklava ile hamur açılır. Açılan yufkaların çok büyük ve çok ince olmaması gerekir.

Hamur sofranın ortasında açıldığında kenarına bir sıra kıyma, soğan ve karabiberden oluşan terkip konulur.

Hamur dolanarak rulo şeklini alır. Daha sonra çok küçük olmamak şartıyla küp küp kesilerek yağlanmış tepsiye bitişik şekilde yerleştirilir. Fırında pişirilir, çıkardıktan sonra bir süre dinlendirilir. Hafif sulandırılmış sarımsaklı yoğurt hamurun üzerine dökülerek servise sunulur.

Not: Arzu edilirse üzerine salça sosu da dökülebilir.