



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK MANTISI BÖREĞİ

Permin Pekin

5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Ilık su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet kuru soğan
250 gr kıyma
Tuz
Karabiber

Önce unu bir kaba döküyoruz. Bir tutam tuzu ilave edip ılık olan suyu yavaşça döküp hamur haline getiriyoruz. Hamuru kulak memesi kıvamına getiriyoruz. Hamuru 15 dakika bekletip tekrardan yoğuruyoruz. Daha sonra hamuru 3'e bölerek 25-30 dakika kadar bekletiyoruz. Bu arada iç malzemeyi hazırlayabiliriz. Tavamıza bir miktar sıvı yağ alıp önce soğanlarımızı pembeleşinceye kadar kavuruyoruz. Ardından da kıymamızı atıp kavurma işlemine devam ediyoruz. En son tuz ve karabiberini ekleyip ateşten alıyoruz. Hamurları dinlendikten sonra önce elimizde daha sonra masanın üzerine koyup yavaşça kenarlarından çekerek büyütelim. Açma işlemi bittikten sonra içi 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 üzerilerine çok az sıvı yağ sürüp 180 derece fırında altı üstü kızarana kadar pişiriyoruz.

