



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK MANTISI (EDREMİT BALIKESİR)

Mehmet Sarıoğlan - Gülhan Yalın

2 su bardađı süt
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardađı un
1 su bardağı sıvıyağ
300 gr kıyma
1 kuru sođan
Tuz
Pul biber

Süt, tuz ve un bir kaptaki güzelce yoğrulur, üstüne bir bez örtülür ve dinlendirilir. Hamurdan küçük parçalar elde edilir. Hamur bir tabakta yağlanarak üzeri kapalı olarak biraz daha bekletilir. Elimizle hamuru açmaya başlarız çok büyük olmayacak şekilde, yine üzeri kapalı bekletilir, diğer tarafta kıymaya soğan, baharatlar eklenerek kıymayı yoğururuz. Hamuru elimizle iyice açarız tezgahta, üzerine hamurun kenarına kıymalı harcı koyup sararır, küçük küçük kesip tepsiye döşeriz, üzerine sıvı yağ sürüp 200 derece fırında 1 saat pişiririz. Tabaka koyarız servis ederiz, isteğe bağlı olarak yoğurt dökülebilir.

