



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK MANTISI

300 gram kuzu kıyma
300 gram dana kıyma
3 adet yufka
2 adet patates
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Yoğurt

Harç için kıyma, rendelenmiş patates, karabiber ve tuzu iyice karıştırın. Bir adet yufkayı düz bir zemine serin. Ortadan ikiye kesip, uzun kenarına kıymalı harçtan bir parça koyup, rulo şeklinde sarın. Kalan yufka ve harcı da aynı şekilde hazırlayın. Daha sonra yağlanmış tepsiye dizip, küçük parçalar halinde kesin. Eritilmiş tereyağını üzerine gezdirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından alıp, üzerine çırpılmış yoğurt gezdirin. 10 dakika dinlendirip servis yapın.

