BOŞNAK MANTISI

http://www.hurriyet.com.tr

5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Ilık su
İç malzeme listesi:
2 adet kuru soğan
400 gram dana kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
Üzeri için
Yoğurt
Bir miktar tereyağı
Kırmızı pul biber

Yoğurma kabına unu, tuzu ve sıvı yağı koyup yumuşak bir hamur elde edene kadar ılık su ekleyerek güzelce yoğurun. Hamur çok sert olmasın. Daha sonra bu hamurun üzerine nemli bir bez koyup yaklaşık yarım saat dinlendirin.
Dinlenmiş hamuru 12 eşit parçaya bölüp her birini merdane yardımıyla biraz açın ve üzerine sıvı yağ sürüp bir tepsiye alın. Bu işlemi tüm hamura uygulayıp tekrar dinlenmeye alın. Hamurlar dinlendikten sonra önce elde daha sonra masanın üzerine koyup yavaşça kenarlarından çekerek büyütün. Bu aşamada merdane kullanmayın, ne kadar ince olursa o kadar güzel olur.
Açma işlemi bittikten sonra iç malzemeyi hazırlayın. Soğanları, kıymayı, tuz ve karabiberi güzelce yoğurun. Kıymayı çiğ olarak kullanın. Hamuru bir bıçak yardımıyla küçük küçük kesip iç malzemesini koyduktan sonra mantı şeklinde kapatın. Hamur bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın.
Kapattığınız mantıları tepsiye dizin. Son olarak üstlerine sıcak tereyağı sürün, ısıtılmış 180 derece fırında altı üstü kızarana kadar pişirin.
Fırından çıkan mantılar hafif ılındıktan sonra tepsideyken üzerine isteğe bağlı sarımsaklı yoğurt ve kırmızı pul biber dökün. Tepsinin üstünü kapatıp yoğurtları çekmelerini sağlayın. Yoğurdu çekince servis edebilirsiniz. İsterseniz yoğurtsuz da yiyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:141669 • adı:Boşnak Mantısı • gönderen:defne azer • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:51