



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK MANTISI

Hamur için:

4 su bardağı un

1,5 su bardağı su

Tuz

İç i için:

1 kg kıyma

Tuz

Karabiber

1 adet soğan

1 paket tereyağı

Boşnak mantısı tarifi için önce hamuru yoğurun. Un, su, tuzu bir kaba alın ve güzelce yoğurun. Hamurdan 2 veya 3 beze çıkarın. Bezeleri yuvarlayıp bir kenarda üzeri ıslak bezle örtülmüş olarak dinlenmeye bırakın. Boşnak mantısı hamuru dinlenirken iç harcı hazırlayın. Kıyma, soğan, tuz, karabiberi yoğurun. Dinlenmiş bezelerden birini oklava ile açın.

Üzerini sıvı yağ ya da eritilmiş tereyağı ile yağlayın ve çekıştırerek el yardımı ile inceltebildiğimiz kadar inceltin.

En uç kısmına kıymalı harcı şerit şeklinde koyun, hamurun sarkan kısımlarını katlayın. Erittiğiniz tereyağı ile yağlayın ve hamuru kol böreği gibi kıvrın. Kıvırdıkça çekin, hamuru çeke çeke sarın.

Sarma işlemi bittikten sonra hamuru kesip tepsiye dizin, bütün bezelere aynı işlemi yapın ve pişirin. Fırından çıkınca üzerine yoğurtlu sos gezdirin. Boşnak mantısı hazır.

