



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK MANTISI

Yarım kg un,
1 adet yumurta,
yeterli miktarda su,
yarım kahve fincanı sıvıyağ, tuz.

İç i için:

150 gram yağsız kıyma,
1 adet soğan,
maydanoz,
bir miktar tuz,
karabiber.

Üzerine:

Yoğurt,
sarımsak,
tereyağı,
kırmızıbiber

Un, yumurta, su, sıvıyağ ve tuzu karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edin. Yarım saat kadar dinlendirin. 5 eşit bezeye bölün. Her bezeyi unlu bir zeminde mantı yufkası inceliğinde açın. Açtığınız hamurdan, kibrit kutusu büyüklüğünde dikdörtgenler kesin. İç harcı için: Kıymanın içine çentilmiş soğanı, doğranmış maydanozu, tuz ve biberi ekleyin. Karelerin ortasına bir miktar koyun. Parçaların karşılıklı köşelerini zarf kapatır gibi kapatın. Ters çevirerek yağlanmış bir telsiyeye tek tek dizin (yan yana ve aralıksız). 180 derecelik fırında kızartın. Kızarmış mantıların yanına sarımsaklı yoğurt hazırlayarak koyun. Üzerine kırmızıbiberli yağ kızdırıp dökün. Servis yapın.

[ML® Manti için tıklayın](#)