



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK MANTISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

2 su bardağı un

Yarım su bardağı su

1 yumurta

Yarım çay kaşığı tuz

İç harcı için:

250 gram dana kıyma

1 adet orta boy soğan

Tuz

Karabiber

Pul biber

Üzeri için:

Yoğurt

Nane

Tereyağı veya sıvı yağ

Pul biber

Hamur için unu geniş bir kaseye alın. Ortasını açıp içine su, yumurta ve tuzu ekleyin. Yavaşça yoğurarak ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru streç filmle sarıp dinlenmeye bırakın.

İç harcı için soğanı küçük küçük doğrayın. Kıymayı bir kaseye alın ve üzerine doğranmış soğanı, tuzu, karabiberi ve isteğe göre pul biberi ekleyip iyice yoğurun.

Dinlenen hamuru tezgaha alın. Un serpererek hamuru açın ve yuvarlaklar kesin. Her yuvarlağın ortasına hazırladığınız kıymalı harçtan koyun.

Hamurları kenarlardan ortaya doğru kapatıp mantı şekli verin. Üzerlerine bastırarak kapatın ve parmaklarınızla hafifçe bastırarak düzeltin.

Bir tencerede suyu kaynatın ve içine tuz ekleyin. Mantıları kaynar suda pişirin. Mantılar suyun üstüne çıktığında pişmiş demektir.

Mantılar piştikten sonra servis tabağına alın. Üzerine yoğurt dökün. Tereyağını eritin ve üzerine gezdirin. İsteğe göre pul biber ve nane ile süsleyerek sıcak servis yapın.



