



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK MANTISI

Hamur için:

3 su bardağı un

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

İç harcı için:

300 gram kıyma

1 adet büyük boy kuru soğan (ince doğranmış)

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

Yoğurt (sarımsaklı ya da sade)

Tereyağı

Toz kırmızı biber

Geniş bir karıştırma kabında unu, suyu ve tuzu ekleyerek sert ama esnek bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez örterek dinlenmeye bırakın.

Hamur dinlenirken iç harcını hazırlayın.

Kıyma, ince doğranmış soğan, karabiber ve tuzu bir araya getirerek iyice karıştırın.

Dinlenen hamuru iki ya da üç parçaya bölün ve her bir parçayı unlanmış bir zeminde ince olacak şekilde açın.

Açılan hamuru 5-6 cm genişliğinde kareler halinde kesin.

Her bir kare hamurun ortasına küçük bir miktar kıymalı harç yerleştirin.

Hamurun kenarlarını toplayarak bohça şeklinde kapatın.

Kapattığınız mantıları hafif yağlanmış bir tepsiye dizin.

Hazırlanan mantıları önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın sarısı rengine ulaşana kadar, yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

Fırından çıkan sıcak mantıların üzerine tercihinize göre sarımsaklı ya da sade yoğurt dökün.

Üzerine tereyağında kızdırılmış toz kırmızı biber gezdirerek servis edin.

