



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK MANTISI

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

Hamur için:

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı su

1 yemek kaşığı sıvı yağ

İç harcı için:

300 gram kıyma

1 adet kuru soğan (ince doğranmış)

Tuz ve karabiber

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı

Yoğurt ve sarımsak (isteğe bağlı)

Unu geniş bir kaba alın, tuzu ekleyin ve karıştırın. Ortasını havuz gibi açarak suyu ve sıvı yağı ekleyin. Yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamuru üzerini nemli bir bezle örtüp yaklaşık 30 dakika dinlendirin.

Kıymayı bir kaba alın. İnce doğranmış soğanı, tuzu ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın.

Hamuru iki eşit parçaya bölün ve her bir parçayı incecik açın. Yufka büyüklüğüne gelen hamurun üzerine az miktarda sıvı yağ sürün.

Açtığınız hamuru uzun şeritler halinde kesin. Şeritlerin üzerine kıymalı harcı aralıklı olarak yerleştirin.

Şeritleri rulo yaparak kıymalı harcı hamurun içinde sarın ve küçük kareler halinde kesin.

Hazırladığınız mantıları yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine eritilmiş tereyağı sürerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan mantıları sıcak olarak servis edin. Üzerine yoğurt ve sarımsak karışımı ekleyebilir veya sade şekilde sunabilirsiniz.