



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BOŞNAK MANTISI

500 gr. ekstra un
1 yumurta
Su
Tuz
Sıvı yağ
İç malzemesi:
150 gr. yağsız kıyma
1 kuru soğan
Maydanoz
Tuz
Beyaz toz biber
Servis için:
Yoğurt
Sarımsak

Hamuru yumuşak bir şekilde yoğurun ve yarım saat dinlendirin. 5 parçaya böldüğünüz hamuru sıvı yağla birlikte tabak büyüklüğünde açın. Açtığınız parçaları üstüste koyup bütün olarak çok ince açın. Açtığınız hamuru, her parçası kibrit kutusu büyüklüğünde olacak şekilde kesin. İç malzemesinden hamurların ortasına koyun. Parçaları dört tarafından tutarak birleştirin. Yağlanmış fırın tepsisine tek tek dizin. 180 derecelik fırında kızartın. Sarımsaklı yoğurtla birlikte servis yapın.

Harcın yapılışı: Kuru soğanı çok ince doğrayın. Kıymayı ekleyin ve kavurun. Baharatıyla birlikte ince doğranmış maydanozu da ekleyin.

[ML® Pilahur için tıklayın](#)