



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK MANTISI

Özgür Şef

750 gr. un

Tuz

Su

İçi için:

300 gr. kıyma

2 tane soğan

Karabiber

Tuz

Ara katları yağlamak için:

1 paket margarin

Önce bir kaptaki kıymayı, yemeklik şekilde doğradığımız soğanı, tuzu ve karabiberi iyice karıştırıp bir kenara koyalım. Un, tuz ve ılık suyla yumuşak bir hamur turalım. 15 dk. dinlendirelim. Hamuru on bezeye ayıralım. On bezeyi tabak büyüklüğünde açalım. Açtığımız bezelerin aralarına eritilmiş ılık margarinden birer kaşık koyalım. Aralarda kenarlarından çekerek büyütelim. 10 bezeyi de bitirince üstüne yağ sürüp masaya ters çevirelim. Kenarlarından çekerek biraz daha büyütelim. Çok inceltmeyin. Hamuru 6 cm.lik kareler halinde keselim. Kestiğimiz parçaların ortasına kıymaları yerleştirip bohça şeklinde kapatalım. Yağlanmış tepsiye katladığımız taraf alta gelecek şekilde dizelim. En üstünü tekrar yağlayalım. 200 derecede kızarana kadar pişirelim. Üzerine yoğurt dökerek servis edin.

[ML® Boşnak Köftesi için tıklayın](#)