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 kapta kıymayı, yemeklik şeklinde doğradığımız soğanı, tuzu ve karabiberi iyice karıştırıp bir kenara koyalım. Un, tuz ve ılık suyla yumuşak bir hamur tutalım. 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

© lezzetler.com tarif no:63180 • adı:Boşnak Mantısı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:10