



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK MANTISI

100 gr margarin
3 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
3 diş sarımsak
1 bardak Yoğurt
Aldığı kadar un
100 gr kıyma
1 tutam tuz

Unun üzerine bir tutam tuz serpilir ve azar azar su dökülerek toparlanan kadar yoğrulur. Hamur 10 adet bezeye ayrılıp içi hazırlanana kadar dinlendirilir. İçi için; 3 adet kuru soğan robotta çekilir ya da küçük küçük kıyılır. 400 gr kıymanın üzerine soğanlar eklenir ve 1/2'er silme çay kaşığı karabiber ve tuz serpilip mantı içi gibi yoğrulur. Dinlenen 10 beze servis tabağı büyüklüğünde açılır. Araları eritilmiş sana margarin ile yağlanarak üst üste serilir. Öncelikle üst üste serilen 5 kat hamur alınır ve elde çekilerek genişletilir. Elde döndürülerek açılır ve 1 mantı hamuru elde edilir. Hamur 4 parmak kalınlığında karelere kesilir. Mantı içi karelerin ortasına yerleştirilir ve hamurlar zarf şeklinde kapatılıp yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Kalan 5 kat hamur da aynı şekilde açılır, kesilip mantı içi yerleştirildikten sonra kapatılıp tepsiye alınır. Hamurların üzeri sıvı yağ ile yağlanır ve fırında pişirilir. 3 diş sarımsak ezilip yoğurtla karıştırılır. Mantılar pembeleşmeye başlayınca fırından çıkartılır ve üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp tekrar fırına verilir. Yaklaşık 10 dakika daha pişirilir. Boşnak Mantısı servise hazırdır.



Fotoğraf "baron" tarafından gönderildi. 20.08.2019