# BOŞNAK MANTISI

400 gr kıyma
3 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber
3 diş sarımsak
1 kase yoğurt
Yeteri kadar un sıvıyağ

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?er silme çay kaşığı karabiber ve tuz serpilip mantı içi yoğrulur. Dinlenen 10 beze servis tabağı büyüklüğünde açılır. Araları sıvı yağ ile yağlanarak üst üste serilir. Öncelikle üzt üzte 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 sarımsalı yoğurt dökülüp tekrar fırına verilir. Yaklaşık 10 dakika daha pişirilir.

Fotoğraf "haşmet baş" tarafından gönderildi. 27.02.2019

© lezzetler.com tarif no:99894 • adı:Boşnak Mantısı • gönderen:paraf • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:40