



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KIYMALI BOŞNAK MANTISI

HAMURU İÇİN

4 su bardağı un
1,5 su bardağı su
Tuz

KIYMALI HARCİ İÇİN

400 gram kıyma
1 küçük boy kuru soğan
Tuz

Karabiber

120 gr ceviz içi

HAMURU AÇMAK İÇİN

120 gr. Sana Tereyağı Lezzeti
4 – 5 yemek kaşığı sıvı yağ

YOĞURT SOSU İÇİN

500 gr Yoğurt
2 diş sarımsak
60 gr eritilmiş Sana Tereyağı Lezzeti
2 Tatlı kaşığı Pul biber
1 yemek kaşığı kuru nane

Ununuzu bir karışım kabına eleyin, ortasını havuz yapın ve içerisine su ekleyin.

Kenarlarından tuz ekleyin ve bir çatal yardımıyla karıştırın. Hamurunuz hafif toplanınca tezgaha alıp yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru karıştırma kabına geri alın ve 30 dakika dinlendirin.

Ayrı bir karıştırma kabında kıyma, çok ince kıyılmış soğan, ceviz, tuz ve karabiberi karıştırın.

Dinlendirdiğiniz hamuru 10 parçaya bölün ve elinizde yuvarlayın. Her bir parça aşağı yukarı 70 gr olacak.

Her bezeyi yemek tabağı büyüklüğünde hafif unlayarak açın.

Açtığınız bezelerin aralarına eritilmiş SANA Tereyağı Lezzeti ve sıvıyağ karışımından sürüp 5 kat olacak şekilde hamurları üst üste koyun.

Hamurunuzu bir merdane yardımıyla açın.

Ardından elinizle çeke çeke hamurunuzu büyütün.

Açtığınız hamuru 5 cm genişliğinde şeritler olacak şekilde ayarlayın.

İçerisine kıymalı harçtan uzunlamasına yayın ve kendi etrafında iki tur döndürüp, 3 parmak genişliğinde kesin.

Kestiğiniz hamuru ikiye katlayıp altlarından birleştirin ve SANA Tereyağı Lezzeti ile yağladığınız fırın kabınıza dizin.

Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve fırın kabınıza dizin.

Tepsiye dizdiğiniz hamurların üzerine kalan yağdan sürün ve 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 1 saat pişirin.

Küçük bir tavada SANA Tereyağı Lezzeti' ni eritin, altını kapatın. Pul biber ve nane ekleyip karıştırın.

Yoğurdu; eritilmiş SANA Tereyağı Lezzeti, tuz ve sarımsak püresiyle çırparak, buzdolabında soğumaya bırakın.

Mantınızı tabaklara alın, üzerine yoğurt ve biberli yağ gezdirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:163364 • adı:Cevizli Kıymalı Boşnak Mantısı • gönderen:Doctor • indirme tarihi:05.04.2025 - 08:45