KLEPA (BOŞNAK MANTISI)

THY Skylife, Boşnak Yemekleri, Selma Peşteli

1 adet yumurta
2 su bardağı un
1/2 su bardağı su
tuz
İç malzeme:
125 g kıyma
1 baş rendelenmiş soğan
karabiber
Üzeri için:
1/2 kg yoğurt
4 diş dövülmüş sarımsak
3 çorba kaşığı tereyağı
kırmızıbiber

Kıymaya soğan, tuz ve karabiberi katıp içi hazırlayın. Bir kapta un, tuz, yumurta ve su ile bir topak oluşturun. Oklava ile un serperek kalınca bir yufka açın, beş santimetrelik kareler halinde kesin. Bir tencereye yaklaşık bir litre su doldurun, tuz atın. Hamurdan karelerin içine kıyma parçacıklarını dizin ve kareleri üçgen biçiminde kapatın. Kapatma işlemi bittiğinde kaynayan suya hamurları atın,
20 dakika pişirin. Süzdürerek alıp tabaklara servis yapın. Üzerine yoğurdu koyun. Tavada yağı kızdırın, kırmızıbiber katıp yemeğin üzerine dökün.

ML® Tembel Mantısı için tıklayın
ML® Tembel Mantısı (görsel)

© lezzetler.com tarif no:35301 • adı:Klepa (Boşnak Mantısı) • gönderen:Cankat • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:15