



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RİBİSA

Mantı hamuru için:

2,5 su bardağı un

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

Kıymalı iç harcı için:

300 gram orta yağlı dana kıyma

1 adet orta boy kuru soğan

½ çay kaşığı tuz

½ çay kaşığı karabiber

½ çay kaşığı pul biber

½ tatlı kaşığı nane

Yufka katlarını yağlamak için:

½ su bardağı ayçiçek yağı

Servisi için:

2 su bardağı yoğurt

2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

1 çay kaşığı toz kırmızıbiber

Mantı hamurunu hazırlamak için; elenmiş unu derin bir karıştırma kabına aktarın.

Orta kısmını parmak uçlarınızla havuz gibi açın. Unun kenar kısımlarına tuzu serpiştirin. Unun orta kısmında yer alan çukura zeytinyağı ve ılık suyu ekleyin.

Mantı hamurunu pürüzsüz bir kıvam alıp toparlanana kadar yoğurun. Hazırladığınız hamurun üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında 30 dakika kadar dinlendirin.

Kıymalı iç harcı için; kabuğunu soyduğunuz kuru soğanı, küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın. Orta yağlı dana kıyma, tuz, karabiber, pul biber ve nane ilavesiyle ayrı bir kapta karıştırın.

Dinlenen hamuru yumurta büyüklüğünde bezelere ayırın. Üzerlerini hafif bir şekilde unladıktan sonra temiz bir mutfak tezgahı üzerinde merdane yardımıyla, yaklaşık 30 cm. çapında açın.

Tek tek açtığınız yufkaların üzerini Ayçiçek yağıyla yağladıktan sonra üst üste dizin.

Kenar kısımlarını parmaklarınızla bastırarak sabitlediğiniz hamurları elde ya da merdane yardımıyla açarak inceltin.

Açtığınız hamurları küçük kareler halinde kesin. Orta kısımlarını çiğden hazırladığınız kıymalı iç harçla doldurduktan sonra hazırladığınız mantıları kare halinde kapatın.

Fırın tepsisini az miktarda Ayçiçek yağıyla yağlayın. Yağlı hamurdan hazırladığınız mantıları, boşluk bırakmayacak şekilde fırın tepsisine dizin.

Mantıları, önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 40 dakika üzerleri kızarana kadar pişirin.

Yoğurdu ayrı bir kapta bir çırpıcı yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Ayçiçek yağını küçük bir tavada kızdırdıktan sonra toz kırmızıbiberi katıp kızgın yağ ocaktan alın.

Fırından çıkan sıcak Boşnak mantılarını servis tabağına aldıktan sonra yoğurt ve kırmızıbiberli yağ eşliğinde servis edin.



© lezzetler.com tarif no:162715 • adl:Ribisa • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:12.04.2025 - 00:08