

Bosnak Mantisi

Malzemeler

400 gr kiyma
3 adet kuru sogan
1 cay kasigi karabiber
3 dis sarimsak
Yogurt
Sivi yag
Aldigi kadar un

Yapilisi

Unun uzerine bir tutam tuz serpilir ve azar azar su dokulerek toparlanan kadar yogrulur. Hamur 10 adet bezeye ayrilip ici hazirlanana kadar dinlendirilir. Ici icin; 3 adet kuru sogan robotta cekilir ya da kucuk kucuk kiyilir. 400 gr kiymenin uzerine soganlar eklenir ve 1'er silme cay kasigi karabiber ve tuz serpilip manti ici yogrulur. Dinlenen 10 beze servis tabagi buyuklugunde acilir. Aralari sivi yag ile yaglanarak ust uste serilir. Oncelikle uzt uzte serilen 5 kat hamur alinir ve elde cekilerek genisletilir. Elde dondurulerek acilir ve 1 manti hamuru elde edilir. Hamur 4 parmak kalinliginda karelere kesilir. Manti ici karelerin ortasina yerlestirilir ve hamurlar zarf seklinde kapatilip yaglanmis firin tepsisine dizilir.

Kalan 5 kat hamur da ayni sekilde acilir, kesilip manti ici yerlestirildikten sonra kapatilip tepsiye alinir. Hamurlarin uzeri sivi yag ile yaglanir ve firinda pisirilir. 3 dis sarimsak ezilip yogurtla karistirilir. Mantilar pembelesmeye baslayinca firindan cikartilir ve uzerine sarimsali yogurt dokulup tekrar firina verilir. Yaklasik 10 dakika daha pisirilir.

Bosnak Mantisi servise hazirdir.

AFIYET OLSUN