



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kıymalı Boşnak Mantısı



Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 55 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 400 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 diş sarımsak

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış tereyağıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Un, su, yumurta ve tuzla sertçe bir hamur yoğurup dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.



2. Harcı karıştırın:

- Kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi birleştirin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Mantıları şekillendirin:

- Hamuru ince açıp kare kesin ve harcı koyarak küçük bohçalar kapatın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- Yağlanmış tepside 200°C fırında kızartıp sarımsaklı yoğurtla servis edin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Mantıları tepsiye birbirine değecek biçimde dizmek kenarların aşırı kurummasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı