SOSYETE MANTISI

3 adet yufka
350 gram kıyma
1 adet soğan
Tuz, karabiber
Yufkaları ıslatmak için
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı süt
2 çorba kaşığı yoğurt
Üzeri için:
1 kase yoğurt
2 diş sarımsak
Nane pul biber

Öncelikle soğanı rendeleyin. Kıyma, tuz ve karabiberle harmanlayın. Yufkaları ortadan ikiye kesin. Üzerine süt yağ ve yoğurt karışımı yapıp ıslatın. Baş taraflarını katlayıp kenarına kıymalı içten koyup sarın ve kesip tepsiye dik olarak yerleştirin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pirin. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve naneli yağ döküp sıcak ikram edin.



© lezzetler.com tarif no:106695 • adı:Sosyete Mantısı • gönderen:boyalı • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:59