



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSYETE MANTISI

Elif Korkmazel

3 adet yufka
1 adet yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
1 ay bardağı zeytinyağı
Yarım orba kaşığı margarin
400 gr. kıyma
1 adet soęan
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kırmızıbiber
Tuz
Çörekotu

Yufkaları yayıp, üçgen kesin. Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını çırpın. Karışımından çok azını ayırıp kalanını yufkaların üzerine sürün. Kıymayı margarinde 3-4 dakika kavurun. Ocaktan alıp ince kıyılmış soğanı ekleyin. Karabiber, kırmızıbiber ve tuz ekleyin. Kıymayı yufkaların geniş tarafına koyup rulo biçiminde sarın, gül biçimi verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Artan yağlı karışımı üzerine sürün. Çörekotu serpin. 200 derece fırında pişirin. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve margarinde kızdırılmış nane ve kırmızıbiber dökerek servis yapın.