



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY YUFKADAN MANTI

4 adet yufka
1 bardak yoğurt
6 çorba kaşığı sıvı yağ
250 gr. kıyma
2 adet soğan
Tuz
Karabiber
2 bardak et suyu
2 bardak yoğurt
6 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Kırmızı pul biber

Yufkanın bir tanesini masanın üzerine serelim. Bir kabın içinde yoğurt ile sıvı yağı çırpalım. Kaşıkla yufkanın her tarafına sürelim. İkinci yufkayı üste yerleştirelim. 5 santimden büyük kareler şeklinde keselim. Diğer iki yufkaya da aynı işlemi yapalım. Kıymayı, zar şeklinde kesilmiş soğan, tuz, kara biber ve kırmızı biberle karıştıralım. Kare yufkaların ortasına, fındık büyüklüğündeki kıymaları koyalım. Ortası açık kalacak şekilde, dört ucunu birleştirelim. Fırın tepsisine dizelim. Mantıları fırın tepsisine sıkıştırarak dizersek, pişerken dağılmazlar, buna dikkat edelim. Üzeri pembeleşene kadar fırında pişirelim. Kenarda sıcak olarak beklettiğimiz 2 bardak et suyunu, fırından çıkan mantıların üzerine dökelim. Sarımsaklı yoğurt ilave edelim. Tereyağını, kırmızı biberle kızdırıp, mantının üzerine süsleyelim. Daha sonra servis yapalım.

