



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSYETE MANTISI

6 kişilik

Gerekli malzeme:

3 yufka

Yarım kg kıyma

2 soğan

Yarım demet maydanoz

Yarım kg yoğurt

1 baş dövülmüş sarımsak

Tuz, karabiber

Sos malzemesi:

2 çorba kaşığı tereyağı

2 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Yufkaları ikiye bölün. Soğan ve maydanozu ince ince kıyın. Bir kaptaki kıyma, maydanoz, soğan, tuz ve karabiberi karıştırın.

Yarım yufkayı yayın. Üzerine kıymalı karışımı yayıp rulo şeklinde sarın. İçte doğru kendi etrafında döndürerek kıvrın. Beyaz bir iplikle bağlayın. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın.

Bir tencerede tuzlu su kaynatın. Hazırladığınız mantıları ikişer ikişer 10 dakika haşlayın. Mantıları süzerek tencereden alın ve servis tabağına yerleştirin.

Ayrı bir kaptaki yoğurt ve dövülmüş sarımsağı karıştırın. Bir tavada tereyağını eritip kırmızıbiberli sos hazırlayın. Mantının üzerine sarımsaklı yoğurdu döküp hazırladığınız sosu gezdirin.

[ML® Sosyete Köftesi için tıklayın](#)