



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 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Yarım çorba kaşığı margarin  
400 gr. kıyma  
1 adet soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
Tuz  
Çörekotu

Yufkaları yayıp, üçgen kesin. Yumurta, yoğurt ve zeytinyağını çırpın. Karışımdan 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.