



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSYETE MANTISI

1 kg yufka
400 gr kıyma
2 adet et bulyon
1 adet kuru soğan
1 demet maydanoz
Yoğurt
Sarımsak
Karabiber
Pul kırmızıbiber

Kıymaya, ince kıyılmış kuru soğanı, maydanozu, yeterince tuz, karabiber ve 2 su bardağı su ilave edip, iyice karıştıralım.

Yufkayı 6'ya bölelim.

Her bir parçanın içine hazırladığımız kıymalı içten yeterince koyup, gül böreği şeklinde saralım.

Yağlanmış fırın tepsisine dizip, hafif renk alıncaya kadar pişirelim.

Önceden hazırladığımız et suyunu sıcak olarak fırından çıkarttığımız böreğin üzerine yeterince döküp, tekrar fırınlatalım.

Börekler et suyunu emince fırından çıkarıp, üzerine sarımsaklı yoğurt ve pul kırmızıbiberli yağ gezdirip servis yapalım.