



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSYETE MANTISI

400 gram kıyma
1 soğan
2 adet sivribiber
Yarım demet maydanoz
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
3 çorba kaşığı yoğurt
2 adet yumurta
4 çorba kaşığı sıvı yağ
4 adet yufka
Üzeri için sarımsaklı yoğurt

İnce kıyılmış soğanı, kıyılmış sivribiberleri ve kıyılmış maydanozu derin bir kabın içinde karıştırın. Üzerine çiğ kıymayı ve rendelenmiş kaşar peynirini koyup tekrar karıştırın ve kenarda bekletin. Ayrı bir kaptaki yoğurt, yumurta ve sıvı yağı iyice çirpin. Yufkayı 4 adet üçgen biçiminde sigara böreği yapar gibi kesin. Üçgenlerin üzerine yoğurtlu karışımdan sürüp üçgenin geniş ucuna kıymalı karışımdan yerleştirin ve kenarlarını biraz katlayıp, sarmaya başlayın. Rulo şeklinde gevşek olarak sardığınız böreği gül şekline getirip fırın tepsisine dizin. Üzerlerine, kalan yoğurtlu harçtan sürüp 190 derecede, 15 dakika pişirin. Fırından çıkan mantının üzerine sarımsaklı yoğurt ve kırmızıbiberli yağ yakıp gezdirin. Sıcak servis yapın.