



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSYETE MANTISI

3 adet hazır yufka
yarım kilo kıyma
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı salça
yarım su bardağı sıvıyağ
yarım su bardağı su
2 kase yoğurt
3 diş sarımsak
tereyağı

Su ile sıvıyağı karıştırın, kıymayı rendelenmiş soğan, 1 kaşık salça, tuz ve karabiberi ekleyerek yoğurun. Yufkaları açarak birer birer tezgaha yayın ve dörde bölün. Su ve yağ karışımından, ikişer kaşık üzerlerine gezdirin. Geniş taraflarına kıyma harcından biraz koyun muska gibi sarın ve tepsiye dizin. Kalan su ve yağ hepsinin üzerine gezdirin. Orta ısı fırında kızartın. Diğer taraftan sarımsaklı yoğurdu hazırlayın. Bir kaşık tereyağını eritip, kalan salça ile karıştırın. Fırından çıkan mantıları tabağa alıp, üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı, salçalı sos koyun. Pulbiber ve nane ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Sosyete Mantısı için tıklayın](#)

[ML® Nevşehir Mantısı \(görsel\)](#)