



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK MANTISI

<https://annevebebek.gov.tr>

Üzeri için;
Sarımsaklı yoğurt
Sosu için;
1 Adet Soğan
3 Yemek Kaşığı Yağ (Tereyağı ve Sıvı Yağ Karışımı)
2 Yemek Kaşığı Salça
İstediğiniz Kadar Kavrulmuş Kıyma
2 Su Bardağı Su
Tuz
Karabiber
Pul Biber
Kıyılmış Maydanoz

Bayat ekmekleri küp küp doğruyoruz. Doğramış olduğumuz ekmekleri borcama alıyoruz. Sosu için minik minik doğramış olduğumuz soğanları yağda kavuruyoruz. Üzerine kıymayı, salçayı ilave edip karıştırıyoruz.

Üzerine iki su bardağı suyu döküyoruz.

Baharatları da koyarak 5 dakika kısık ateşte kaynatıyoruz. Sosu sıcak olarak, doğradığımız bayat ekmeklerin üzerine döküyoruz. Sos ekmeklerin üzerini tamamen kaplayacak şekilde olmalı. En üste sarımsaklı yoğurdu gezdirerek servis ediyoruz.

