



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOLU MANTI

50 Gr Sana Klasik  
150 gr et  
2 Adet Domates  
2 Bardak YOĞURT  
1 Yemek Kaşığı biber salçası  
1 Aldığı kadar tuz  
2 Adet sivri biber  
200 gr kıyma  
1 Yemek Kaşığı domates salçası  
1 Aldığı kadar nane  
2 Adet soğan  
3 Adet yufka  
1 Aldığı kadar pul biber

SANA MARGARİN ile soğanları hafifçe pembeleştirip içine kıyma ve eti ilave ettim. 2dk.karıştırarak kavurdum üzerine ince ince dilimlediğim sivri biberleri ilave ettim 3-4 dk.sonra salçaları kabuklarını soyup püre haline getirdiğim domatesler ile karıştırıp üzerine ekledim. Suyunu çekene kadar ara sıra karıştırıp pişirdim. Altını kapattıktan sonra tuzunu ilave ettim. Soğumaya bıraktım. Bu arada yufkaları açık şekliyle üst üste koyup dört parçaya böldüm. 8 parça üçgen yufka oldu. Yufkaların daire kısmına hazırladığım soğuyan içten yerleştirip sigara böreği sarar gibi,ancak şekil verirken patlamaması için gevşek önce iki yanını katlayıp sonra rulo şeklinde sardım. Her bir rulonun ucunu içeri kıvrarak gül şekli verdim ve açılmasını engellemek için kürdanla sabitledim. Pişirme tepsime yerleştirdim. Yumurta fırçası ile üzerlerini kurumaması için nemlendirdim. 180 C ısıda fırında pişirdim. Fırından çıkar çıkmaz üzerine sıcak et suyunu gezdirerek döktüm. Yufkalar et suyunu çekene kadar bekleyip (2-3 dk.) servis tabaklarına aldım. Arzuyla göre yoğurt ilave ettim. Üzerine sos ve kuru nane ile servis yaptım.