



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EMETİ MANTISI

2 adet yufka
250 gr kıyma
1 adet soğan
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
2 orba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 kase sarımsaklı yoğurt

Soğan rendelenir, kıyma, tuz ve karabiberle karıştırılır. İlk yufka ikiye katlanır. Kat yerine hazırlanan kıymalı için yarısı uzunlamasına konur ve rulo yapılır. Sonra bu rulo bıçakla baş parmak kalınlığında kesilir. Tepsiye dikey olarak dizilir. Kalan malzemeler de aynen hazırlanır. Mantıların üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Servis sırasında sarımsaklı yoğurt konur.