



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ YUFKA MANTISI

Malzemeler:

4 adet yufka
1/2 kg. kuşbaşı et
1,5 bardak nohut
1 kaşık salça
8-9 diş sarımsak
2 bardak yoğurt
1/2 bardak sıvıyağ
1 adet etsuyu
2 soğan
Tuz
Kırmızıbiber
1/2 bardak sıvıyağ
1 kaşık tereyağı

Yapılışı:

Yufkaları tek tek açılır, rulo şeklinde sarılır. Her bir rulo ortadan boyuna kesilir ve uzun şeritler elde edilir. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine sıvıyağ gezdirilir, yufkaların her tarafının yağlanması sağlanır. Önceden ısıtılmış fırında kızartılır. Bir tencereye et ve ıslatılan nohutlar konulur, üzeri bir parmak geçicek şekilde su eklenir, tuz atılır, pişmeye bırakılır. Bir tavada tereyağda ince doğranan soğanlar ve salça ile sos hazırlanır. Tencerede pişmekte olan et ve nohuta sos ve et suyu tableti de ilave edilir. 10 dk. kadar kaynatılır ve ateşten alınır. Fırından çıkarılan yufkalar biraz soğutulur ve bu karışım üzerine yayılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Yağda pulbiberli bir sos hazırlanır ve üzerine gezdirilir. Servisi yapılır.