



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FEMİNİK MANTI

6 adet kare milföy hamuru
150 gr kıyma
1 adet ufak soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 kase sarımsaklı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Soğan rendelenir, kıyma, tuz ve karabiber katılır, karıştırılır. Kare milföy hamurları artı şeklinde kesilir. Ortalarına iç konur, bohça gibi kapatılır, fırın kabına dizilir. 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Servis tabağına aktarılır. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra biberle yakılmış tereyağı gezdirilir.