



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE FIRIN MANTI

8 adet milföy hamuru
200 gr kıyma
1 adet soğan
2 yemek kaşığı yağ
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı domates salçası
2 diş sarımsak
1 kase yoğurt

Milföyü merdane ile biraz açıyoruz ve 9 eşit parçaya kesiyoruz.
İçerisine kıyma, soğan, karabiber ve tuz ile hazırladığımız içten koyup bohça gibi kapatıyoruz.
Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizip 200 derecede ısınmış fırında 15-20 dakika kadar pişiriyoruz.
Üzerine yağ eritip, salçalı sos ve sarımsaklı yoğurt döküp servis yapıyoruz.

