



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## FIRINDA MİLFÖYLÜ MANTI

1 paket milföy  
500 gr kıyma  
1 adet soğan  
Maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
Üstü için:  
Yoğurt  
Sarımsak  
Yağ  
Kırmızı biber veya salça

Milföy hamurlarının her biri 4'e bölünür ve hazırlanmış olan iç malzeme ortalarına koyulup tamamen kapanacak şekilde kapatılır malzemeler bitince fırın tepsinine koyularak 200c pişirilir fırından çıkarılınca tabaklara servis yapılır ve isteğe göre sarımsaklı yoğurt ve biberli yağ üzerine gezdirilir.