



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL MANTISI (HAZIR YUFKA)

<https://yemek.name>

2 adet yufka
İç için:
250 gram kıyma
1 adet soğan
Karabiber
Tuz
Üstü için:
1 kase yoğurt
1 diş sarımsak
Tereyağı
Kırmızı biber

Soğan rendelenip, kıyma ile karıştırılıp, karabiber ve tuz ile tatlandırılır.

Yufkalar 4 eşit parçaya bölünür.

Kıymalı iç yufkaların geniş tarafına boydan boya konulur.

Kıymalar içte kalacak şekilde rulo yapılan yufkalar, bir ucundan tutularak kendi çevresinde sarılır.

Yağlı kağıt serilmiş ya da yağlanmış tepsiye açılmayacak şekilde sıkışık olarak dizilir.

200 dereceye ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.

Kızaran mantıların yumuşaması için 1 parmak kadar kaynar su ilave edilip, suyunu çekene kadar pişirmeye devam edilir.

Bu arada sarımsaklı yoğurt hazırlanır.

Yağ ve kırmızı biber eritilir.

Tabaklara alınan mantıların üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızgın yağ dökülerek servis edilir.

