



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR YUFKA MANTISI

Malzemeler:

4 adet yufka,
350gr. Kıyma,
2 adet soğanın rendesi,
tuz, karabiber,
kırmızı toz biber ,
yarım su bardağı sıvı yağ
Sosu için;
1 litre et suyu,
1 çay bardağı sıvıyağ,
1 tatlı kaşığı salça,
1 çay kaşığı kırmızı toz biber,
500 gr. yoğurt,
3-4 diş sarımsak, tuz.

İç malzemesini hazırlamak için: kıyma, soğan rendesi, tuz ve biberiyeler, bir kabın içinde karın. Yufkaların hepsini üst üste yayın ve ortadan ikiye kesin. Yarım daire şeklindeki yufkaların üstünü biraz yağlayın, kıyısına iç harçtan boydan boya koyun ve kıyıda ortaya doğru yavaşça kol böreği gibi sarm. Daha sonra 2 cm genişliğinde kesin. Sıcak etsuyunu fırından yeni çıkmış tepsinin üzerine gezdirin. Tepsiyi tekrar fırına sokun. Demlenmesi için. 10 dk fırın içinde bekletin. Yoğurtlu sosu başka bir kabın içinde hazırlayın. Yoğurt, sarımsak, tuz ile derince bir tavada salçalı sosu hazırlayın. Tepside sosu çekmiş mantıları tabağa aldıktan sonra sarımsaklı yoğurt ve salçalı sosla sıcak olarak servis yapınız.