



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA MANTISI

4 yufka
300 gr kıyma
1 soğan
1 çay bardağı ayran
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
4 diş sarımsak
250 gr yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
Kuru nane
Kırmızı pul biber

Soğanı rendeleyin. Kıyma, soğan, tuz ve karabiberi karıştırıp yoğurun. Yufkaları ortadan ikiye bölüp 8 yarım yufka elde edin. Kıymayı 8'e bölün. Bir yufkayı tezgaha yayın. Üzerine fırçayla önce ayran sonra ayçiçeği yağı sürün. Kenarlarını hafif içe doğru kıvrın. Kıymadan bir parça alıp yufkanın geniş kenarına serin. Rulo yaparak yufkayı sarın ve 2,5'er cm genişliğinde kesin. Tüm yufkaları ve kıymayı aynı şekilde hazırlayın. Yağladığınız fırın tepsisine dizin. Üzerlerine ayçiçeği yağı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt, tereyağında kızdırılmış kırmızı pul biber ve nane ilave ederek servis yapın.

