



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN MANTI

Malzemeler

- 4 yufka
- yarım kg kıyma
- 3 baş kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- arzu edilirse 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 su bardağı mısır özü yağı
- 1 kase sarımsaklı yoğurt
- 2 yemek kaşığı tereyağında kızdırılmış 1 tatlı kaşığı pulbiber

hazırlanması:

1. kıymayı, ince doğranmış soğan, karabiber, tuz ve isterseniz pulbiber ile yoğurup mantının içini hazırlayın.
2. her bir yufkayı sekize bölüp tüm üçgenleri üstüste koyun. kıymalı içten ceviz büyüklüğünde bir parça alıp yufkanın geniş tarafına yayın. üçgenlerin kenarlarını içe doğru kapatmadan sarın ve üzerlerine fırça ile su sürün. daha sonra her bir ruloyu içe doğru kıvrarak sarın. tüm üçgenleri tamamlayıp bir tepsiye dizin.
3. mısır özünü tavada kızdırıp mantıların her iki yanını kızartın. sarımsaklı yoğurt ve pulbiberli sos ile servis yapın.

[ML® Sosyete Mantısı için tıklayın](#)