



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI (HAZIR YUFKADAN)

3 yufka
1/2 kg. kıyma
1 orta boy soğan
1 yumurta
1/2 demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı sıvıyağ
üstü için :
2 diş sarımsak
1 Çay kaşığı kırmızıbiber
2 su bardağı yoğurt
1/2 çorba kaşığı tereyağı

Kıymanın içine yumurta, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber katıp karıştırınız. Yufkanın birini masaya yayın. 1/3 kıymayı yufkanın kenarlarından birer parmak içeriye daire şeklinde yerleştiriniz. Ortadan 2 eşit parçaya bölünüz. Kıymalı yerden başlayıp (şekilde görüldüğü gibi) yufkayı ortaya doğru sararak df.z rulo haline getiriniz. Diğer parçayı da aynı şekilde sarınız. Ruloları iki oarmak genişliğinde kesip yağlanmış tepsiye yan yana sıralayınız. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayınız. Üzerlerine fırça ile yağ sürüp orta hararetli fırında açık pembe renkte pişiriniz. Sıcak olarak yemek tabaklarına servis yapıp üzerine sarımsaklı yoğurt döküp, kırmızıbiberli tereyağı gezdiriniz.

[ML® Tembел Mantısı için tıklayın](#)

[ML® Tembел Mantısı \(görsel\)](#)