



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAZIR YUFKA MANTISI

3 adet yufka  
250 gr kıyma  
1 adet kuru soğan  
Sıvıyağ veya tereyağı  
Tuz  
Karabiber  
2 adet et suyu tableti  
Su  
Yoğurt  
Sarımsak  
Sıvı yağ  
Pul biber veya kırmızı toz biber

Yufkalar ortadan ikiye bölünür. Yağlanır. Soğan rendelenip kıymaya karıştırılır. Tuz ve karabiber eklenir. Yarım yufkanın kenar kısmına kıyma serilir. Rulo şeklinde sarılıp şeritler halinde kesilir. İşlem diğer yufkalara da yapılır. Yağlanmış fırın tepsisine konur. Üzerlerine yağ sürülür. Fırında iyice kızarana kadar pişirilir. Bir tencereye 5 bardak su konup kaynatılır, içine 2 tablet et suyu atılıp biraz daha kaynatılıp ocaktan alınır. Biraz soğumaya bırakılır. Fırından çıkan böreklerin üzerine et suyu dökülür. Biraz çekip ılıyınca sarımsaklı yoğurt gezdirilir. Üzerine yağda kızdırılmış biber gezdirilir.

[ML® Yağ Mantısı için tıklayın](#)