



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISIRGANOTLU KIYMALI YABAN MANTISI

- 2 adet yufka
- 1 baş ısırganotu
- 2 baş soğan
- 1,5 çay bardağı yağ
- 350 gr kıyma
- ½ kavanoz konserve domates
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 avuç kıyılmış maydanoz
- 250 g yoğurt
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça

Isırganotlarını bol su ile yıkayın kurutun. Yapraklarını saplarından koparıp saplarını atın.

Soğanları yemeklik doğrayın ( 1 avuç kadarını sos için kenara ayırın )

½ margarini geniş bir tencereye alın doğradığınız soğanları kavurun kıymayı ilave edip kıyma pişene kadar birlikte kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Sonra ısırganotları ekleyin rengi değişip suyu çıkana kadar tuzunu ekleyip pişirin.

Yufkanın birini tezgaha yayın, üzerine eritilmiş yağından gezdirin.

Kıymalı ısırganotlarının yarısını eşit olarak yufkaya yayın.

Rulo şeklinde yuvarlayarak sarıp iki parmak eninde dilimler halinde kesin.

Diğer yufkayıda aynı işlemden geçirip minik rulo mantıları yağlanmış tepsiye bitişik bitişik dizin.

210 dereceli fırında kızarana dek pişirin.

Bu arada sos için yağı bir sos tenceresine alın, içine ayırdığınız soğanı atıp kavurun sonra salçasını konserve domatesleri ekleyip biraz daha pişirin tuzunu baharatlarını maydanozu ilave edip 5 dakika daha pişirip ateşten alın.

Başka bir kap içinde ezilmiş sarımsakla yoğurdu hazırlayın.

Fırından çıkan mantılar hafif ılıman olunca servis tabağına alıp, önce sarımsaklı yoğurt, sonra da domatesli sos üzerine gezdirin.



