



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI SOSYETE MANTISI

### Malzemeler

2 adet hazır yufka

1/2 su bardağı sıvıyağ

2 su bardağı su

İç malzemesi için;

2 adet yeşil dolmalık kabak

1 çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 adet yumurta

1 adet orta boy kuru soğan

Ayrıca, 3-4 su bardağı

### Yapılışı:

Kabakları yıkayıp saplarını kestikten sonra soymadan tavla zarı formunda, küçük küçük, soğanı yemeklik çok incecik doğrayın. Zeytinyağını geniş bir tavaya aktarın (vok tavası kullanmanızı öneririm) orta ısı ateşte kızdırın. Kabak ve soğanı tavaya aktarın sürekli karıştırarak 4-5 dakika kadar kavurun. Kimyon, tuz ve karabiberi serpip yumurtaları kırın. Sürekli karıştırarak yumurtalar pişinceye kadar 2-3 dakika daha kavurup ocaktan aldıktan sonra soğumaya bırakın. Öte yandan hazır yufkaları üst üste koyup sekize bölün. Böylece 16 adet yufkanız olacak. Yufkaların uzun kenarına yumurtalı kabaklı iç harcından birer yemek kaşığı kadar koyun. Uzun kenarlarından başlayıp rulo şeklinde sardıktan sonra içeriye doğru kıvrarak gül şekli verin. Diğer taraftan, 25-30 santim çapındaki borcamı ya da fırın tepsisini 2 yemek kaşığı sıvıyağla iyice yağlayın, (kullanacağınız kabın dibine fırın kağıdı da serebilirsiniz) Sıvıyağ ve suyu karıştırıp böreklerin üzerine kaşıkla gezdirerek her tarafını ıslatın. Bir kenarda 30 dakika kadar bekletin. Bu süre içinde börekler yumuşayacaktır. Daha sonra börekleri 5 dakika önceden ısıtıp 200 derece alt-üst konuma ayarladığınız fırında üzerleri altın sarısı oluncaya kadar, 25-30 dakika pişirip çıkarın. İsterseniz fırına vermeden önce üzerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp çö-rekotu ve susam serpiştirebilirsiniz. Fırından çıkarıp henüz sıcak haldeyken üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin. İsterseniz domates salçası ya da domates püresi kullanarak sos hazırlayıp ayrıca üzerine gezdirebilirsiniz.