



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFLI SOSLU MANTI

250 gr tel kadayıf
150 gr yağsız kıyma
1 adet küçük soğan rendesi
1 dilim bayat ekmek içi
Tuz
Köfte baharatı
Kimyon
Karabiber
Üzeri için:
1 kase sarımsaklı yoğurt
Sosu için:
2 yemek kaşığı sana margarin
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı domates püresi
Tuz
Karabiber
Taze veya kuru kekik
1 dal nane

Köfte malzemelerini iyice yoğurun baharatlarını katın fındık büyüklüğünde köfteler yapın, tepsi içine yaydığınız kadayıflara iyice bulayın, elinizi sıvı yağla batırın, köfteleri yağlı ellerinizle iyice yapıştırın, kadayıf topraklarınızı yağlı kağıt serilmiş tepsinize dizin 180 derecede ısıtılmış fırında ara sıra karıştırarak 10-15 dk. pişirin, diğer tarafta krema kıvamında çırpılmış yoğurda sarımsak ve az bir tuz ekleyerek karıştırın ve pişen kadayıflı köftelerin üzerine dökün, sana margarinini eritin sos malzemelerini pişirin yoğurdun üzerine dökün sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Patatesli Gülgonca için tıklayın](#)
