



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ KADAYIF MANTISI

250 gr. kadayıf

Köftesi için:

100 gr. kıyma

1 kaşık galeta unu

2 kaşık sıvıyağ

2 kaşık margarin

1 tutam maydanoz

1 çay kaşığı tuz, karabiber, pulbiber

üzeri için: 3 bardak yoğurt

3 diş sarımsak

1 yemek kaşığı domates ve biber salçası

1 adet rendenmiş domates

1 çay kaşığı kekik, karabiber

2 yemek kaşığı margarin

İlk olarak bir kabın içinde köfteyi hazırlıyoruz. Kıyma üzerine galeta unu ve karabiber, pul biber, tuz ve sıvı yağ ekledikten sonra köfte haline gelene kadar yoğurun. En son olarak maydanozları da ekleyerek tekrar karıştırıyoruz. Hazırlamış olduğunuz köfteleri fındık kadar minik minik yapıyoruz. Bu sırada yanınızda bir tabakta eritilmiş sana margarin bulunsun. Avucunuzu bu yağ ile yağlayın. Sonra aldığınız uzun bir kadayıf tutamını çevire çevire kıymanın üzerine sarın. Hazırlamış olduğunuz kadayıf toplarını fırın tepsisine tek tek diziyoruz. 200 derecede yaktığınız fırına 10 dk kızaracak şekilde pişiriyoruz. ayrı bir kabın içine yoğurt güzelce çırpıyoruz ve içine sarımsakları rendeliyoruz. ağız tadınıza göre birazcık tuz ekleyebilirsiniz Daha sonra sosu için bir tava içine margarin koyuyoruz. domates ve biber salçası, domates rendesi, karabiber, kekik güzelce soteliyoruz kavuruyoruz. Fırından çıkarttığınız kadayıfları servis tabağına alıyoruz. Daha sonra üzerine yoğurt ve en son olarak yağlı sos da döküyoruz. Çok farklı bir mantı tarifi olmaktadır.