



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ MİLFÖY MANTISI

6 adet kare milföy hamuru

Köfte için:

300 gr kıyma

1 adet ufak soğan

1 avuç ekmek kırıntısı

1 çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı karabiber

1 adet yumurta beyazı

Üzeri için:

Sarımsaklı yoğurt

1 kahve fincanı sıvıyağ

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 adet yumurta sarısı

Köfte malzemesi yoğrulur, 24 adet ufak top köfte yapılır. Her milföy hamuru bıçakla ya da ruletle artı şeklinde kasılır. Her bir parçanın ortasına bir köfte konur. Normal mantı tekniğiyle katlanır. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Servis tabağına aktarılır. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt sonra biberli kızartılmış yağ gezdirilir.