



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY MANTI

Malzemeler:

4 adet yufka

200 gr. kıyma

1 kilo yoğurt

1-2 diş sarımsak

125 gr. tereyağı

1 çay kaşığı kırmızıbiber

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Yapılışı:

Yufkaları ince uzun şeritler halinde kesin ve kendi aralarında dörde bölün. 200 gr. kıymayı bir tencereye alın ve kendi yağıyla hafifçe kavurun. Kestiğiniz yufkaların bir kenarına kıyma koyup, muska yada küçük sigara börekleri şeklinde sarın. Mantıları ayçiçek yağında kızartın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Kırmızıbiberi 125 gr. tereyağında kızdırın ve sarımsaklı yoğurdun üzerine gezdirerek dökün ve servis yapın.
