



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KOLAY MİLFÖY MANTISI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

10 Adet milföy

1 Adet kuru soğan

1 Yemek Kaşığı salça

1 Kase Sarımsaklı Yoğurt

100 gr kıyma

1 Tutam tuz

Kıyma, rende kuru soğan ve tuzu karıştırın. Milföyleri 4 e bölün her kareye herçtan biraz koyup mantı gibi kapatın tepsiye dizin üzeri hafif kızarana kadar fırında pişirin ilk sıcaklığı çıkınca servis tabağına alın yoğurdu dökün. Tava da margarini eritip salçayı kavurun biraz sulandırıp kaynatın. Yoğurdun üzerinede bu sosu gezdirin.pul biber veya nanede ekleyebilirsiniz.