



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜHEYLAN MANTI

2 adet hazır yufka
200 gr kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
Üzeri için:
1 su bardağı tavuk suyu
Sarımsaklı yoğurt

Önce iç hazırlanır. Soğan rendelenir, kıyma, karabiber ve tuzla karıştırılır. İlk yufka serilir, yağın yarısı sürülür. Ortadan ikiye kesilir. Kesilen kısma, için dörtte biri uzunluğuna konur ve rulo yapılır. Bir parmak eninde kesilir. Kalan malzeme aynen hazırlanır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca üzerine tavuk suyu gezdirilir. Servis tabağına aktarılır ve sarımsaklı yoğurt konur.