



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MANTI (HAZIR YUFKADAN)

2 yufka
300 gram kıyma
2 orba kaşığı tereyağı
1 soęan
Tuz, karabiber, pul biber
1 kâse yoęurt
3 diř sarımsak

Yufkaları üst üste koyup küçük kare şeklinde kesin. Kıymayı ve rendelenmiş soğanı baharatlarla beraber karıştırıp yufkaların içine çiğ olarak paylaştırdıktan sonra kareleri zarf gibi katlayın, fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine eritilmiş tereyağını gezdirip 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Fırından alıp üzerine sıcakken sarımsaklı yoğurt gezdirip servis yapın.