



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNELİ SOSYETE MANTISI

Selda Gök

1 paket labne (80 gr)  
3 adet yufka  
250 gr kıyma  
2-3 adet soğan  
Tuz ve karabiber  
Maydanoz (1/4 demet)  
1 yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
yarım çay bardağı sıvıyağ  
üzeri için sarımsaklı yoğurt  
nane  
toz kırmızı biber

Soğanı yağda biraz kavurduktan sonra kıymayla kavurup suyunu çektikten sonra karabiber ve tuzunu ilave edip altını kapatıyoruz ve maydanozları ilave edip biraz ılımaya bırakıyoruz. Yufkayı tezgaha serip 6 parçaya bölüyoruz ve her bir parçanın geniş yerine kıymalı harçtan koyuyoruz. Daha sonra yufkayı sarıyor ve gül böreği şeklinde katlıyoruz. Yağlanmış tepsiye böreklerimizi diziyoruz. Bir kapda yoğurdu , sıvı yağı , labneyi , 1 yumurtayı çırpıyoruz. Böreklerin üzerine döküp önceden ısıtılmış 200 derece fırına veriyoruz. Üzeri kızarıncaya fırından alıp servis tabağına koyuyoruz. Üzerine sarımsaklı yoğurt nane ve kırmızı toz biber dökerek sıcak servis ediyoruz. Tereyağı sevenler için tereyağında kırmızı toz biberi yakıp yoğurdun üzerine dökebilirsiniz.