



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAVAŞ EKMEĞİNE MANTI

1 su bardağı Sütüş Tava Yoğurt
1 su bardağı Sütüş Sarımsaklı Yoğurt
6 adet lavaş
400 gram kıyma
1 adet soğan
2 adet kırmızı kapy biber
1 adet sivribiber
1 tutam kekik
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
Tuz, karabiber

Soğanı yemeklik doğrayın. Kırmızı kapy biberin ve sivribiberlerin çekirdekli kısımlarını çıkarıp küçük küçük doğrayın. Tencereyi ocağı ısıtın. Isınca 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı, doğradığınız biberleri ve soğanları ilave edip 4-5 dakika soteleyin. Üzerlerine 400 gram kıyma ilave edip 4-5 dakika kavurun. 1 yemek kaşığı salça, tuz, karabiber, kekik ve 1 bardak sıcak su ilave edip kısık ateşte 4-5 dakika daha pişirin. Lavaşları tavada ısıtın. Çukur bir kapta Sütüş Tava Yoğurt'unu ve Sütüş Sarımsaklı Yoğurt'u karıştırın. Isıttığınız lavaşları 4'e kesin. Üzerlerine hazırladığınız kıymalı iç malzemesinden yerleştirip kat kat dizin. En üste çırptığınız Sütüş Tava Yoğurt ve Sütüş Sarımsaklı Yoğurt'u döküp kırmızı toz biber serpin. Yemeğiniz servise hazırdır.