



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANLAMA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 yemek kaşığı tereyağı
1/2 adet soğan (yemeklik doğranmış)
200 gram dana kıyma
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
5 dal maydanoz (doğranmış)
1 adet yufka
Sıvı yağ - Süt karışımı için:
1 çay bardağı süt
1/2 çay bardağı sıvı yağ
Tereyağlı salçalı sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı su

Bir tavada tereyağını eritin ve soğanı pembeleşinceye kadar kavurun.
Ardından kıymayı ekleyin ve suyu çekene kadar kavurmaya devam edin.
Salçayı, tuzu, karabiberi ve pul biberi ekleyin, karıştırın.
Son olarak doğranmış maydanozu ekleyin ve ocaktan alarak harcın soğumasını bekleyin.
Yufkayı tezgaha serin ve süt ile sıvı yağ karışımını yufkayı hafifçe ıslatmak için kullanın.
Yufkanın ortasına kıymalı harcı kare şeklinde yayın.
Önce üstten, sonra alttan kıymanın üzerine doğru katlayın.
Kalan yufka yüzeylerine süt-sıvı yağ karışımını fırça yardımıyla sürün.
Geniş bir tavada 2 yemek kaşığı tereyağını eritin.
Hazırladığınız böreği tavaya koyun ve her iki tarafını da altın rengi alana kadar pişirin.
Ayrı bir tavada tereyağını eritin, salçayı ekleyip 1-2 dakika kavurun.
Üzerine suyu ekleyin ve bir taşım kaynatın.
Manlama'yı servis tabağına alın ve üzerine çırpılmış sarımsaklı yoğurt ile tereyağlı salçalı sos dökün.
Maydanoz serpiştirerek süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:180315 • adi:Manlama • gönderen:dolu • indirme tarihi:01.04.2025 - 17:00