



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTI BÖREĞİ

3 çorba kaşığı ayçiçek yağı,
1 adet soğan,
250 gram yağsız kıyma,
tuz,
karabiber,
yarım demet maydanoz,
2 adet yufka,
16 adet kürdan,
kızartmak için ayçiçek yağı,
1,5 su bardağı yoğurt,
3-4 diş sarımsak,
1 çorba kaşığı salça,
toz kırmızıbiber

Tavaya 3 çorba kaşığı ayçiçek Yağını kızdıralım. Küçük doğranmış soğanı ve kıymayı ekleyip birlikte birkaç dakika kavuralım. Ateşten alıp üzerine tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanozu ekleyip harmanlayalım. Yufkaları dörde bölüp önce 4 eşit üçgen parça elde edelim. Üçgenleri yine ortalarından keserek 8 eşit parça elde edelim. Her üçgenin uzun kenarına kıymalı içten koyup rulo yapalım.

Rulonun bir ucunu kendi etrafında döndürelim ve yuvarlak bir börek olmalarını sağlayalım. Rulo böreğinin başta kalan ucunu kürdanla sabitleştirelim.

Kızdırılmış ayçiçek yağında börekleri arkalı önlü kızartalım. Kızaran börekleri emici bir kağıt peçete üzerine koyalım. 5 dakika sonra servis tabağına alalım. Bu arada sarımsakları ezip içim yoğurtla karıştıralım. 2-3 çorba kaşığı sıvı yağda, 1 çorba kaşığı salçayı hafifçe kavurup, içine kırmızıbiber ve 1-2 kaşık su ekleyip, bir taşım kaynattıktan sonra ateşten alalım. Böreklerin üzerine önce sarımsaklı yoğurdu ve sonra salçalı sosu dökelim. Servis yapalım.