



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTI BÖREK (BAKLAVA YUFKASI)

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

9 yaprak baklava yufkası
3 haşlanmış patates
Yarım haşlanmış tavuk göğüs eti
3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
300 g yoğurt
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pulbiber
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Haşlanmış patatesleri iyice ezip püre haline getirin. Tavuk etini incecik didikleyin ve patatese ekleyin. Tuz ve karabiber ile tadlandırın. Baklava yufkalarını üçe üçer ayırıp her katına fırça yardımıyla eritilmiş tereyağı sürün. Kısa kenarından başlayarak beşer santimlik şeritler halinde kesin ve hazırladığınız harçtan birer kaşık koyarak rulo şeklinde sarın. Uçlarının açılmaması için yumurta akına batırıp yapıştırın. Yufkalar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Derin bir tavada Ayçiçek yağını kızdırıp börekleri kızartın ve servis tabağına alın. Sarımsakları ezin ve yoğurt ile karıştırıp böreklerin üzerine dökün. Tereyağını kızdırıp pulbiber ekleyin ve mantı böreklerin üzerine gezdirin. Sıcak servis yapın.

