



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ MANTI (HAZIR YUFKA)

1.5 kg yufka
5-6 dal taze soğan
500 gram haşlanmış yeşil mercimek
2 adet domates
1 kg yoğurt
200 gram tereyağı
1 çorba kaşığı pulbiber
1 çay bardağı zeytinyağı
Bir tutam maydanoz

Taze soğanı incecik kıyın. Az zeytinyağında soteleyin. Haşlanmış mercimeği ekleyin. Küçük doğranmış domates ve tuz ekleyin. Domatesler de sotelenince mercimekli harcı ocaktan alın. Yufkaları düz bir zemine serin. Üzerine mercimekli içten yayıp, gül böreği şeklinde sarın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında biraz pişirip, üzerine eritilmiş tereyağını gezdirerek yeniden fırına verin. Yağı çekene kadar fırında tutun. Mercimekli gül böreklerinin üzerine sarmısaklı yoğurdu yayın. Zeytinyağında pulbiberi yakıp, üzerine gezdirin. Maydanozla süsleyip servis yapın.

