



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY ÇANAĞINDA MANTI

- 10 yaprak milföy hamuru
- 1 adet yumurta sarısı üzeri için
- 250 gr kıyma
- 25 gr margarin
- 5 adet yeşil sivri biber minik doğranmış
- 1 adet küçük kuru soğan minik doğranmış
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber tuz
- 2 yemek kaşığı salça
- Yarım su bardağı su
- Üzeri için:
- 1 kase yoğurt
- 2 diş dövülmüş sarımsak

Önce bir sos tenceresinde harcı hazırlayalım. Margarinde kıymayı suyu çekinceye kadar pişirin.

Minik doğradığımız soğanı ve yeşil biberi ilave edip kavurun.

Baharatları ve salçayı ekleyip kavurduktan sonra yarım su bardağı suyu ilave edip soğanlar pişene kadar kısık ateşte kaynatın.

Bu arada muffin kalıplarını margarin ile yağlayın milföy hamurlarını kalıplara yerleştirin.

Üzerine yumurta sarısı sürün 170 derece fırında kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkarınca soğumasını bekleyin kalıplardan pişen hamuru yavaşça çıkarın.

Servis yaparken milföy çanaklarını tekrar ısıtın sıcak kıymalı harçtan birer çorba kaşığı ortalarına koyun.

Hazırladığımız sarmısaklı sosdan üzerine döküp servis yapın.

