



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY MANTISI

6-8 parça milföy hamuru
50 gram kaşar peyniri
200 gram kıyma
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Sarımsaklı yoğurt

Milföy hamurlarını küçük kareler şeklinde kesin. Daha sonra içi için kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi harmanlayıp ortalarına koyup kapatın. Tepsiyeye alıp 190 derecedeki fırında 30 dakika kızartın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.

