



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDEN MANTI

Milföy hamuru
150-200 gram kıyma
Yarım soğan
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Kimyon
Yoğurt
Sarımsak

Milföy hamurlarını küçük kareler halinde kesin.
Kıyma, rendelenmiş soğan, tuz, pulbiber, kimyon ve karabiberi harmanlayın.
Harcı, milföy hamurlarına paylaşırıp kapatın.
Tepsiye dizip 190 derecedeki fırında 30 dakika kızartın.
Sarımsaklı yoğurt dökerek servis edin.

