



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖY MANTISI

10 adet kare milföy hamuru

İç için:

150 gr kıyma

1 ufak rende soğan

1 ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 kase sarımsaklı yoğurt

1,5 su bardağı sıcak tavuk suyu

6 orba kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı pul biber

Milföy hamurları merdaneyle biraz büyütölür. Bıçakla 2\*2 kareler şeklinde kesilir. Ortalarına i karışımı konur, normal mantı gibi kapatılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Kızarana dek pişirilir. Servis tabağına alınır. Üzerine önce tavuk suyu, sonra sarımsaklı yoğurt, en son yakılmış yağ gezdirilir.



Fotoęraf "kale" tarafından gönderildi. 06.04.2019