



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAVLI MANTI

8 adet milföy hamuru

İç iin:

1 su bardağı bulgur

1 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

2 su bardağı su

Üzeri için:

2 su bardağı tavuk suyu

Sarımsaklı yoğurt

İnce kıyılmış soğan tereyağında çevrilir. Üzerine bulgur, su ve tuz eklenir, kapak kapatılır. 12 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirilir. Bu arada milföy hamurları unlu zeminde oklavayla açarak genişletilir. Bıçakla artı şeklinde kesilir. Ortalarına yeteri kadar bulgur pilavı bırakılır, bohça gibi kapatılır. Mantılar yağlanmış tepsiye dizilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Üzerine önce tavuk suyu sonra sarımsaklı yoğurt gezdirilerek servise sunulur.