



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ SOSYETE MANTISI

100 g Pınar Labne
1 su bardağı Pınar Yoğurt
500 g kıyma
3 adet yufka
Tuz ve karabiber
2-3 adet soğan
Maydanoz (1/4 demet)
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
2 kaşık zeytinyağı
Üzeri için:
Pınar Tereyağı
Sarımsaklı yoğurt
Nane, toz kırmızı biber

Soğanı zeytinyağında biraz kavurduktan sonra kıymayı ekleyin. Suyunu çekince ocaktan alın ve derin bir kaseye aktarın. İçine tuz, karabiber ve maydanozu ekleyerek karıştırın. Yufkayı tezgaha serip 6 parçaya bölün. Her parçaya kıymalı harçtan paylaşın. Yufkayı rulo şeklinde sarın ve içe doğru kıvrarak gül böreği şeklini verin. Bir kasede yoğurt, sıvı yağ, yumurta ve Pınar Labne'yi karıştırın. Böreklerin üzerine döküp, önceden 180°C'de ısıtılmış fırında pişirin. Üzerine sarımsaklı yoğurt, tereyağında kızdırılmış nane ve kırmızı toz biberi dökerek servis edin.

