



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ MİLFÖY MANTISI

1 paket milföy hamuru  
1 su bardağı pirinç  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 su bardağı tavuk suyu  
Üzeri için:  
Sarımsaklı yoğurt

Pirinç yıkanır üzerine 2 su bardağı su ve tuz konur, kısık ateşte şişene kadar pişirilir. Soğan ince doğranır ve tereyağında pembeleştirilir, pirincin üzerine katılır, karıştırılır, soğuması beklenir. Bu arada çözülmüş hamurlar merdaneyle biraz açılır. 4\*4 karelere kesilir. Pirinçli iç konur ve köşeden köşeye, üçgen olarak kapatılır. mantılar yağlanmış tepsiye dizilir. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca tavuk suyu gezdirilir. servis sırasında sarımsaklı yoğurt konur.