



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULO MANTI

2 adet yufka

İç için:

250 gr kıyma

1 adet kuru soğan (rende)

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı pul biber

2 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 su bardağı yoğurt

2 diş sarımsak

1 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

İç malzemesi karıştırılır. Yufkalar ortadan ikiye kesilir. Kesilen kısma uzunlamasına yeteri kadar iç konur ve rulo yapılır. 3 yarım yufkada aynı şekilde hazırlanır. 2 santim kalınlığında kesilir. Yağlanmış tepsiye dikey olarak dizilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Servis tabağına alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve yakılmış yağ gezdirilir.
