



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİS DOLGULU YUFKA TARTÖLET

1 su bardağı pişmiş doğranmış sosıs
1/2 paket yumuşatılmış krem peynir
3 yemek kaşığı yeşil soğan doğranmış
1 yemek kaşığı taze limon suyu
3/4 çay kaşığı köri tozu
1/4 çay kaşığı toz kırmızı biber
15 adet mini kare kesilmiş yufka
2 1/2 yemek kaşığı mango chutney konserve
Sos için:
1 avuç doğranmış taze frenk soğanı,
1 avuç şekerli kuşbaşı hindistan cevizi
50 gr yağ

Büyük bir kaba pişmiş sosisleri ve krem peyniri, yeşil soğanı, mango chutney, limon suyunu, köriyi ve kırmızı biberi ekleyip karıştıralım.

Küçük tart kalıplarına yufkaları arasını yağ ile yağlayıp ikişerli üst üstte koyup güzelce trat kalıbının şeklini alması için elimiz ile yerleştirelim.

Sonra içini sosisle dolduralım üstüne frenk soğanı, kuşbaşı doğranmış şekerli hindistancevizi serpererek 180 dereceli ısıda olan fırında pişirelim.

Üstleri kızarıncaya fırından alıp ılık olarak gül şeklinde çıkan tartlarımızı servise sunalım.