



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSYETE MANTISI

<https://migros.com.tr>

3 adet yufka
300 gr. kıyma
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Karabiber
Pul biber
Tuz
Birkaç dal maydanoz
Yarım su bardağı su
4 yemek kaşığı sıvıyağ
Biraz sarımsaklı yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
Nane

1. İlik olarak iç harcı hazırlayın.
2. Soğanı çok ince yemeklik doğrayın ve sıvı yağ ile pembeleşene kadar kavurun.
3. Üzerine kıymayı ekleyerek kavurmaya devam edin.
4. Rengi değişen ve kavrulmuş kıymaya salça, tuz ve baharat ekleyin.
5. Piştikten sonra ocağı kapatın ve doğranmış bir tutam maydanozu iç harca ekleyerek karıştırın.
6. Yufka 4'e kesin; her parçasının üzerine yağ ve su karışımını sürülerek iç harçtan serpin.
7. Rulo yaparak gül böreği şeklinde sarın.
8. Üzerine yağ ve su karışımından sürün, 170 derece fırında pişirin.
9. Üzeri çok kızarmayacak şekilde hafif pembeleşmeye başlayınca fırından alın.
10. Servis tabağına alınan mantının üzerine sarımsaklı yoğurt dökün.
11. Tereyağında yakılan nane ve pulbiberi gezdirin.

